

ASSORTIMENT DE FROMAGES  
DE NOS RÉGIONS — 18€

## BOUTURE

— 128€ (5 PLATS)

Asperges vertes de Provence,  
lardo di Colonnata et ail des ours

Petits pois de Provence aux coquillages,  
haricots de mer en pickles, jus des cosses

Tentacule de poulpe finement pané,  
courgette violon et olives noires, salsa verde

ET/OU

Volaille pattes bleues des Landes rôtie,  
galette de kimchi, estragon et piment

Fraises et roquette, riz noir soufflé, sorbet herbes fraîches

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,  
croquant praliné



## FLORAISON

— 188€

Aubergine fumée aux branches d'olivier,  
ventrêche de thon de Méditerranée

Asperges vertes de Provence,  
lardo di Colonnata et ail des ours

Petits pois de Provence aux coquillages,  
haricots de mer en pickles, jus des cosses

Tentacule de poulpe finement pané,  
courgette violon et olives noires, salsa verde

Homard de nos côtes sur la braise, les pincés en rémoulade,  
blinis de pomme de terre et homardine

Volaille pattes bleues des Landes rôtie,  
galette de kimchi, estragon et piment

Fraises et roquette, riz noir soufflé, sorbet herbes fraîches

Crèmeux chocolat et 'caviar' de vanille,  
croquant praliné

ASSORTMENT OF CHEESES  
FROM OUR REGIONS — 18€

## BOUTURE

— 128€ (5 DISHES)

Green asparagus from Provence,  
lardo di Colonnata and wild garlic

Garden peas from Provence with shellfish,  
pickled sea beans, pod jus

Lightly breaded octopus tentacle,  
violon courgette and black olives, salsa verde

AND/OR

Roasted 'pattes bleues' chicken,  
kimchi galette, tarragon and chilli

Strawberries and rocket, puffed black rice, fresh herb sorbet

Creamy chocolate and vanilla 'caviar', crunchy praline



## FLORAISON

— 188€

Aubergine smoked with olive tree branch,  
belly of tuna from Méditerranée

Green asparagus from Provence,  
lardo di Colonnata and wild garlic

Garden peas from Provence with shellfish,  
pickled sea beans, pod jus

Lightly breaded octopus tentacle,  
violon courgette and black olives, salsa verde

Lobster from our coasts on the embers, rémoulade-style  
tongs, potato blinis and homardine sauce

Roasted 'pattes bleues' chicken,  
kimchi galette, tarragon and chilli

Strawberries and rocket, puffed black rice, fresh herb sorbet

Creamy chocolate and vanilla 'caviar',  
crunchy praline