

❧ MENU DES SENTEURS ❧

82€

Foie gras de canard cuit au torchon

Pressé avec un risotto de Camargue
Emulsion de vieux rhum et pain d'épices

Noix de coquille saint jacques

Roti à la fleur de sel, d'un côté
Rémoulade de pomme verte

Filet de bœuf (Rassis à Valrugues)

Fumé minute au thym des Alpilles
Douce purée de pommes de terre
Pressé d'une Embeurrée de choux

Ou

Rouget de roche à l'olive

Feuille de nori
Risotto à l'encre de seiche

Fromages frais et affinés par M. Vergne Maître affineur à Nîmes

Comme un « After Eight »

Chocolat, Nyamgbo 62% Valrhona et poivre des cimes
Ricqlès et sorbet thé vert