

BALADE VÉGÉTALE

Une lecture contemporaine du printemps provençal

CROUSTET GAUDINASE

ABRICOT DE PROVENCE

Palet croustillant, crémeux abricot et carotte, jus aux baies de passion

ARTICHAUT

Crémeux artichaut, amandes fraîches et truffe d'été

TOMATE ROUGE MUSCAT

Tomate fondante au petit épeautre bio et fraises des bois, crème parfumée à la tagète

AUBERGINE

Un souvenir de mes premiers pas en Provence, le Papeton d'aubergine

FRAISE ET MELISSE CITRONNEE

Ail noir, confit fraise et mélisse

115€

ESCAPADE EN TERRE PROVENÇALE

« Ma cuisine, inspirée de ma terre d'adoption »

CROUSTET GAUDINASE

LES MUREX DE MÉDITERRANÉE

Avec petits gris de Provence, laitue de mer et salicorne

ABRICOT DE PROVENCE

Palet croustillant, crémeux abricot et carotte, jus aux baies de passion

CREVETTES ROUGES

Juste cuites, fraîcheur de radis et émulsion maïs

LA PÊCHE DE MATHIEU

Comme une bouillabaisse

AGNEAU DES ALPILLES

Pois chiches, artichaut violet et jus au foin AOP

FROMAGE DE CHÈVRE

Pain de seigle, crémeux au foin et marjolaine

VANILLE GRILLÉE

ARTICHAUT MEKONG

Chocolat noir 70% fumé

RHUBARBE ET LAITUE DE MER

Cuite en croute de sucre, sorbet au poivre de Java

145€ - En cinq temps 

195 € - En neuf temps