



Ce que notre terre fait de meilleur, je me l'approprie pour vous offrir un véritable instant d'émotion. Ici, la rareté se mêle à la gastronomie, le plaisir se mêle au partage. Découvrez quelques produits d'exception que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous.

PRÉMISSSES

Feuille à feuille de riz basmati soufflé
Couteau croustillant & Tartelette alpine

EXTRACTION DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

Ventresca de thon & pickles de légumes

LANGOUSTINE GLACÉE SUR PAVÉ DE SEL ROSE D'HIMALAYA

Chou-fleur, tamarin & caviar gold

FLEUR DE BETTERAVE MULTICOLORE

Foie gras grillé, raifort & essence truffe noire

SOLE DE LIGNE CUITE À L'ÉTOUFFÉE

Grignon d'olive des Baux-de-Provence & élixir de vin jaune

PIGEON DES COSTIÈRES

Laqué au moelleux de lavande, agrumes & radicchio

FROMAGE CUISINÉ

Bleu de Termignon, endives & griottes noires

CHOCOLAT GRAND CRU À LA FLAMME

Mousse brûlée, réglisse glacée & cardamome noire

CITRON CROQUANT AUX ALGUES

Sorbet kalamansi, vinaigrette au citron & salicorne

GOURMANDISES

Menu Dégustation - 495€