

Les Menus



Premier pas d'été



La tomate confite pollen et cire d'abeille

Mini violette aux basilics
du château et agastache



Moule de Bouzigues,
nectar d'abricot fermenté

Thon rouge de méditerranée,
douceur de courgette au lierre terrestre et sauce à manger



Filet de bœuf maturé, fraîcheur de figue au shiso

La tomme aux fleurs,
verveine et gentiane
Supplément 12€



Amorce sucrée



Chocolats herbacés, estragon du Pérou et tuile légère

ou



Reine de Damas, douceur acidulée au thé blanc



6 services 90€

8 services 125€

The Menu



First step of spring



Confit Tomato with Bee Pollen and Beeswax

Purple eggplant with castel
basils and agastache



Bouzigues Mussel,
Fermented Apricot nectar

Mediterranean red tuna, zucchini puree
with ground ivy, sauce meant to be eaten



Matured beef filet, fresh fig and shiso

Creamy tomme, verbena and gentian
Supp 12€



Sweet introduction



Herbaceous chocolates,
Peruvian tarragon and a delicate tuile

or



Queen of Damascus, tangy delicacy with white tea



6 services 90€

8 services 125€

Prices in € - Taxes and service included
Meats from France - The list of allergens is available on request