

PÂTÉ EN CROUTE. 22

AUBERGINE À LA FLAMME. 18
Caviar relevé au curry de Madras et figues fraîches

PATA NEGRA JOSELITO. 45
Pains à la tomate

SÉRIOLE. 65
A cru
Marinade vivifiée à la feuille de citronnier

ARTICHAUT. 60
Croustillant au basilic et parmesan
Barigoule acidulée, pesto de roquette et girolles

ŒUF BIO. 85
Grains d'Osciètre de la maison Antonius
Crème aigrette

TOMATES. 60
Collection Arlequin à l'eau de concombre givrée
Melon, pastèque et graines de moutarde

GAMBAS. 78
Rôties au beurre de gingembre
Crème de têtes flambées au Cognac
Darphin croustillant

PÊCHE CÔTIÈRE. 70
« Riviera »
Olives noires et lait de tomates jaunes

HOMARD. 120
Navarin aux pommes de terre nouvelles
Romarin et jus réduit

AGNEAU. 75
Parmentier gratiné au sarrazin soufflé
Mesclun gourmand au parmesan

VOLAILE DE CHEZ TAUZIN. 80
Girolles et asperges sauvages au vin d'Arbois
Ravioles d'oignons doux

CÔTE DE VEAU À PARTAGER. 185
Mousseline de pommes de terre et pesto à l'ail des ours

BOËUF DE LA FERME DES BELLES ROBES. 90
Morceau choisi
Mousseline de pommes de terre et pesto au basilic pourpre

FRAISES GARIGUETTES. 30
Infusion à la fleur d'hibiscus
Crème glacée à la vanille Bourbon

CHOCOLAT. 30
Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao

GLACES ET SORBETS. 25

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

4 SERVICES. 180

SÉRIOLE

Grillée en marinade acidulée
Févettes et cassis, sorbet Green Zebra

PÊCHE CÔTIÈRE

« Riviera »
Olive noire et lait de tomates jaunes

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

Girolles
Raviole d'oignons doux

FRAISES GARIGUETTES

Infusion à la fleur d'hibiscus
Crème glacée à la vanille Bourbon

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

6 SERVICES. 220

SÉRIOLE

Grillée en marinade acidulée
Févettes et cassis, sorbet Green Zebra

ARTICHAUT

Croustillant au basilic et parmesan
Pesto de roquette et Caviar

HOMARD BLEU

Bisque onctueuse anisée

PÊCHE CÔTIÈRE

« Riviera »
Olive noire et lait de tomates jaunes

VOLAILLE DE CHEZ TAUZIN

Girolles
Raviole d'oignons doux

CHOCOLAT

Soufflé extraordinaire
Sorbet cacao