

SUGGESTIONS

ARTICHAUT. 60

*Croustillant au basilic et parmesan
Barigoule acidulée, pesto de roquette et girolles*

GAMBAS. 75

*Mesclun au miel d'été
Corail et romarin*

TOMATES. 60

*Collection Arlequin à l'eau de concombre givrée
Melon, pastèque et graines de moutarde*

LANGOUSTINES. 75

*Crème de têtes flambées au Cognac
Darphin croustillant*

PÊCHE CÔTIÈRE. 70

*« Riviera »
Olives noires et lait de tomates jaunes*

PIGEON. 68

*Rôti à l'arroche rouge
Pesto pourpre, tomate et cassis*

RIS DE VEAU. 70

*Doré aux quatre épices
Courgettes, girolles et sabayon relevé au whisky*

MENU

Servi pour l'ensemble de la table

4 SERVICES. 180

SÉRIOLE

*Grillée en marinade acidulée
Fèves et cassis, sorbet Green Zebra*

PÊCHE CÔTIÈRE

*« Riviera »
Olive noire et lait de tomates jaunes*

VOLAILLE

*Girolles
Raviole d'aubergine à la flamme*

FRAISES GARIGUETTES

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