

STARTER

Pugliese burrata, olive crisp with virgin oil,
seasonal greens, artichoke buds

MAIN OF COURSE

Duck breast, honey and mustard seeds, vegetables of the moment

Beef tournedos, grenailles roasted with fleur de sel de Camargue,
Choron sauce

Roasted sea bass with maquis herbs, risotto vénéré

CHEESE

Cheese of platter (optional +8€)

(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

Chocolate tartlet with praline crisp



ENTRÉE

Burrata des Pouilles, craquant d'olive à l'huile vierge,
légumes verts de saison, bouton d'artichaut

PLAT AU CHOIX

Magret de canard, miel et graines de moutarde,
légumes du moment

Tournedos de boeuf, grenailles rôties à la
fleur de sel de Camargue, sauce Choron

Bar rôti aux herbes du maquis, risotto vénéré

FROMAGE

Assiette de fromages affinés (En option +8€)

(Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure)

DESSERT

Tartelette au chocolat, croustillant praliné

