

# *Bienvenue*

## *Dégustation*

### **LA FEVE**

Crèmeux glacé au magret fumé, écume Albufera

### **LE FOIE GRAS**

Foie gras de canard mi- cuit aux 4 épices et vin de Porto, fleur de sel de Camargue, chutney de mangues, fruits de la passion

### **LE BARBUE**

Au beurre meunière, mousseline de chou-fleur à l'huile de noisette, Croustillant de Jambon Serrano, jus de volaille

### **LE BŒUF « CHAROLAIS »**

Tournedos cuit à la plancha, caviar d'aubergines à l'huile de la Vallée des Baux, panisse, oignons caramélisés, chips d'aubergines, jus de viande aux olives

### **LE MARRON**

Façon Mont-Blanc, crème Kalamansi, confit d'oranges, mousse de marron légère

### **MENU . 98 €**

Fromages affinés par notre maître fromager René Pellegrini 20 €

Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table.

Prix nets, taxes et service compris.

