

# Menu

## MENU AUTOUR DU PRODUIT L'ASPERGE AROUND THE PRODUCT MENU THE ASPARGUS

69 €

**Royale d'asperges, jus de bœuf perlé**  
*« Royale » Asparagus Flan, pearled beef stock*

**Œuf de poule mollet, mousseline d'asperges blanches,  
espuma d'une carbonara au lard fumé, dentelle croustillante aux graines de sésame**  
*Soft-Boiled Hen Egg, white asparagus fine mousse,  
carbonara style foam with smoked bacon, sesam seeds lace*

**Bouillon glacé d'asperges vertes en capuccino, crème mascarpone truffée,  
noix de Saint-Jacques à la plancha au poivre noir de Sarawak**  
*Green Asparagus cappuccino style frozen stock, truffled mascarpone cream,  
plancha grilled scallops with Sarawak black pepper*

**Poitrine de volaille fermière cuite en basse température,  
pointes d'asperges sautées à l'huile d'olive de la Vallée des Baux,  
panisses, écume de champignons, jus corsé au jambon ibérique**  
*Free Range of Chicken Breast low-heat cooked,  
pan-sautéed asparagus in « Baux de Provence » olive oil,  
« panisse », mushrooms foam, spanish cured ham stock*

**L'asperge marinée dans un sirop vanille, espuma tout en légèreté,  
gelée de fraises, fraîcheur de fruits rouges**  
*Asparagus Marinated in a vanilla syrup, light foam, strawberry jelly, fresh red fruits*

**Menus servis pour l'ensemble de la table. Prix nets, taxes et service compris.**  
*Menus served for all the table. Net prices, taxes and service included.*

