



## Pour Commencer

<b>L'Artichaut</b>	<b>38€</b>
Poivrade / bagna-cauda / roquette / parmesan	
<b>L'Huître</b>	<b>51€</b>
OOO grillée / pain charbon / cresson / vinaigre / échalotes	
<b>L'Aubergine</b>	<b>36€</b>
Fumée / confite / coriandre / pain / citron	
<b>Le Poulpe</b>	<b>48€</b>
Soupe de roche / petits pois / rouille / pain	

## Pour Suivre

<b>Le Calamar</b>	<b>54€</b>
Risotto / persil / citrons confits	
<b>La Volaille</b>	<b>62€</b>
Poivrons / citron noir / oignons / peau / riz	
<b>Le Rouget</b>	<b>69€</b>
Ø perte / fenouil / aïoli / basilic / jus d'arêtes	
<b>Les Langoustines</b>	<b>74€</b>
Ø perte / concombre / pamplemousse / algues / jus de carapaces	

<b>Nos fromages Varois et autres régions de France</b>	<b>28€</b>
Loïc De Salleneuve / Maison Bordier	

## Pour Finir

<b>Le Chocolat</b>	<b>27€</b>
Criollo 72% / grué de cacao / écume lactée / décoction d'écorces de fèves	
<b>Le Citron</b>	<b>25€</b>
Yuzu / gel citron / meringues / citron vert	
<b>La Rhubarbe</b>	<b>24€</b>
Hibiscus / sureau / fraises	
<b>Les Petits Pois</b>	<b>24€</b>
Radis / fraises / huile d'olive / sorbet herbacé	

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont en euros et nets par personne et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Origines des viandes - France - Lieux d'abattage - France

Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique



**ORIGINEL**  
**6 Actes**  
**136€**

*Accord Mets & Vins 122€*

**L'Artichaut**

Poivrade / bagna-cauda / parmesan / roquette

**La Carotte**

Ø perte / bigarade / safran / sarrasin

**L'Aubergine**

Fumée / confite / coriandre / pain

**Le Fenouil**

Argile / criste-marine / jus végétal / ail noir

**L'Asperge**

Verte / cresson / vanille / noisettes

**Les Petits Pois**

Radis / fraises / huile d'olive / sorbet herbacé

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

**Les prix sont en euros et nets par personne et le service compris** - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Origines des viandes - France - Lieux d'abattage - France

Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique



## SUBSTANTIEL

7 Actes

176€

*Accord Mets & Vins 157€*

### L'Asperge

Blanche / jaune d'œuf / Kappa des Maures / graines de moutarde

### L'Huître

000 grillée / échalotes / pain charbon / cresson

### Le Rouget

0 perte / fenouil / jus d'arêtes / aïoli

### Le Calamar

Risotto / citrons confits / persil

### La Volaille

Poitrine / poivrons / peau / citron noir

### Le Citron

Yuzu / gel citron / meringues / citron vert

### Le Chocolat

Criollo 72% / grué de cacao / écume lactée / décoction d'écorces de fèves

« Les plats sont élaborés à base de produits frais et de saison, nous nous réservons par souci de qualité et selon l'arrivage, la possibilité d'en modifier la composition »

Les prix sont en euros et nets par personne et le service compris - Tableau des allergènes à votre disposition sur demande

Origines des viandes - France - Lieux d'abattage - France

Origines des poissons - Sauvages et Élevages de Méditerranée et d'Atlantique