

Menu de saison

Comme amuse-bouche, quelques bouchées autour des tomates

*Vin d'orange « on the rocks »
ou Champagne Sélection Petite Maison*



Fondant d'araignée de mer

la chair de pince de tourteau et d'araignée à la pomme et à l'aneth

AOC Alsace Blanc, Domaine Bott Geyl « Points Cardinaux » 2018



Avec la pêche du jour de Guy pêcheur du Vieux Port à Marseille

« Bisque bouille » de rouget, fenouil et courgettes

AOC Côteaux d'Aix Blanc, Château du Seuil « Le grand Seuil » 2017



Epaule d'agneau cuite 7 heures pour être fondante puis dorée dans ses
sucs, sauce carotte et cumin

Jeu de texture autour des pois-chiche de Cucuron.

AOC Bordeaux Cru Bourgeois Supérieur, La Tour de By 2016



Le fromage sélectionné et affiné

Bouquet de mesclun « fatigué » à l'huile d'olive de Cucuron

AOC Bordeaux Cru Bourgeois Supérieur, La Tour de By 2016



Tarte sablée amandine et meringuée à la rhubarbe

Sorbet fruits rouges

*VDN Muscat de Beaume de Venise, Domaine des Enchanteurs
« Ambre céleste » 2016*



Mignardises

95 euros hors boissons - 145 euros toutes boissons comprises