

Pour la 17^{ème} année consécutive,
nous cuisinons les crustacés pendant tout le mois d'aout
Homards, galères, crevettes et crabes...Collection 2023

Menu

Les amuse-bouche inspirés par la Camargue :

Bisque de galères servie froide

En une bouchée, la salade riz de Camargue à la chair de crabe, comme quand j'étais
petit et que nous piqueniquions à la plage Napoléon

Explosive croquette dorée de brandade et de toutes petites crevettes

AOC Champagne Domaine Brice « Héritage XIX »



Queues de « gambero rosa » sauvages de Méditerranée marinée à l'huile d'olive et au
citron confit, jeux de textures et de couleurs avec les pois-chiche cultivés à Jouques aux
parfums de la médina

AOC Alsace Blanc, Domaine Klein « Cuvée R » 2016



Servie tiède, la très délicate chair de crabe bleu de Méditerranée posée sur une salade
de haricots verts aux amandes fraîches

Le jus de la presse légèrement parfumé à l'amande amère pour saucer

AOC Auxey-Duresses Blanc, Domaine Fabien Coche 2020



Bouillon de homard et de légumes de Provence comme une soupe au pistou

Garnie de médaillons de homard Européen

Servies à part, de fines pâtes liées du corail, crème des carapaces, la chair des pattes

AOC Châteauneuf du Pape Blanc, Domaine Bosquet des Papes 2021



Un fromage sélectionné et affiné par Elsa, fromagère à Cucuron

et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



« Initiales BB : Coquillages et crustacés... » 

AOC Gewurztraminer Vendanges Tardives, Domaine Lorentz 2018



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

110 euros hors boissons

160 euros toutes boissons comprises

