

MENU

POLLEN MET LES PIEDS DANS LE PLAT



Tomate du domaine, crevettes grises,
mayonnaise bisquée, caviar Sturia

Turbot 58 degrés, fenouil confit puis brûlé,
coquillages et salicornes, soupe de poisson

Langoustine royale, tomate confite,
souvenir des Baux

Estouffade de canard sauvage
au foie gras et chicon

Ris de veau braisé à cru, béarnaise d'écrevisse

Glace à l'olive noire, fraise, coulis de
basilic

Miel et pollen de Naxhelet, figues d'Hélène cuites et crues,
faisselle acidulée

MENU 7 SERVICES : 135€ par personne
hors boissons

