

EVEIL AU SUD- 3 ACTES

(Le midi du mardi au vendredi)

Une parenthèse lumineuse en trois temps, où chaque assiette célèbre la fraîcheur des collines, des vignes et des oliviers.

89€ / pers. (standard ou veggie)

La tomate de Ventabren, cœur de ratatouille, tartelette tomate ananas à l'ail noir
The tomato from Ventabren, heart of ratatouille, tomato and black garlic tart

Le Wagyu de la ferme Hokkaido cuit au babercue, betterave, framboises
The Wagyu from the farm Hokkaido cooked on barbecue, beetroot, raspberries

Fraicheur de rhubarbes , barbe à papa aux fruits rouges , air de calisson
Freschness of rhubarb, red fruits barbe à papa, calisson



Nos menus peuvent changer au dernier moment suivant les arrivages des produits.