

ODYSSEE EN LUMIERE

6 ACTES

*Un voyage culinaire en six actes, où chaque plat capte la lumière unique du Sud
et dévoile la profondeur des saveurs authentiques de son terroir.*

179€ / 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

La lotte de Méditerranée, huîtres pochées avec sa nage de concombre et
poivre vert de sansho, caviar Petrossian Daurenki

*Mediterranean monkfish, poached oysters with a cucumber and sansho green
pepper sauce, Petrossian Daurenki caviar*

La Langoustine de Méditerranée ,carpaccio de langoustine, coussin de riz
soufflé glace langoustine , mousseline à la citronnelle

*Mediterranean langoustine, langoustine carpaccio, puffed rice cushion with
langoustine ice cream, lemongrass mousseline*

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

Freshness of rhubarb, red fruits barbe à papa, calisson

Le chocolat Guanaja, fraîcheur petit pois et estragon

The Guanaja chocolate, freshness green peas and taragon



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