

Promenade gastronomique entre Méditerranée, terre et terroir

Ce menu est une invitation à parcourir notre
Méditerranée, entre la force des embruns,
la richesse de la terre et la mémoire du terroir.



Chaque assiette puise son inspiration dans les paysages qui
nous entourent, les produits de saison et les gestes qui les
subliment. De la braise à l'iode, de l'herbe fraîche à la
douceur de la figue, nous avons souhaité raconter une
cuisine sincère,
précise et profondément ancrée dans son territoire.



Une cuisine où le produit demeure au centre,
portée par le temps, le geste et l'émotion.



Voyage en 7 temps

Les Préludes

Pièces apéritives

Le thon, l'anchois et la langoustine

Amuse-bouche

Champagne Rosé & Caviar

l'Ouverture des Sens

La Tomate grillée au barbecue

Fraicheur de tomate, basilic & mousse d'ajo blanco

Les Embruns de Méditerranée

L'Huître Gillardeau

Grillée à la braise, beurre blanc iodé, condiment de courgette

La Bouillabaisse de Méditerranée

Interprétation "Lucia Mar"

La Terre

L'Agneau en plusieurs cuissons

Carotte croustillante, crème d'ail noir

Le Fromage

Le Banon en légèreté

Cœur fondant à la figue

La Douceur

Citron bergamote, criste marine & brebis

Fraicheur végétale & notes méditerranéennes

A l'ombre du figuier

Figue, douceur lactée & parfums du verger

Les Dernières Attentions

Mignardises

Une dernière douceur pour prolonger l'instant

120 €



Accord mets et vins 4 verres 70 €