

LE MENU SAISON

Un menu de saison qui évolue au fil des produits, travaillé par les chefs dans son ensemble pour en respecter l'équilibre et le goût.

44 €

**Toute modification du menu implique le tarif de la carte*

La Courgette

Chèvre frais du Verdon, courgettes, eau de concombre et huile menthe



Le Veau

Quasi de veau *français*, caviar d'aubergine, polenta, herbes fraîches et jus de veau



Le Fromage

(en remplacement du dessert ou en supplément +9€)

Tomme de Brebis *de Sillans*, cerises et cardamome



Le Fraise

Fraises de Provence, sorbet, émulsion au yaourt, muesli et jus de fraise



SEASONAL MENU

A seasonal menu that evolves with the produce, crafted by the chefs as a whole to respect balance and flavour.

44 €

**Any modification to the menu will result in an "à la carte" choice.*

Zucchini

Fresh goat cheese from the Verdon, zucchini, cucumber water and mint oil



Veal

French veal rump, eggplant caviar, polenta, fresh herbs and veal jus



Cheese

(in place of dessert or as a supplement +€9)

Sheep's milk tomme from Sillans, cherry and cardamom



Strawberry

Provence strawberries, sorbet, yogurt foam, muesli and strawberry juice

