

**Une découverte
autour des
produits de saison**

195€

accord mets/vins

275€

Le thon rouge de Méditerranée cuit au barbecue
Concombre mariné de balsamique blanc
Thon confit relevé aux câpres et coulis de concombre

Le rouget travaillé comme une cuisson
« au plat »
Fenouil croquant corsé au citron
Jus des arêtes lié au foie

Suprême de volaille de Bresse laqué comme
un jus de rôtissage
Fleur de courgette à la verveine, anguille fumée
Jus d'un rôti « endiablé »

Les figues de Solliès fumées à la feuille
de figuier
Rôties aux épices, crème glacée au sirop d'érable
Granola croustillant

Pour le bien-être et le respect de nos équipes,
le menu est proposé jusqu'à 21h30.

Ce menu peut évoluer pour l'ensemble de la table.
Le restaurant n'accepte pas les règlements par chèque.