



MENU FEU D'ARTIFICES

SAMEDI 27 JUILLET



Salade fraîche de Tourteau aux prunes de nos collines, Caviar Oscietre

Tourteau Crab salad, local plums, Oscietra Caviar

~

Crudo de Daurade Royale, Tomatillo du jardin du Chef au parfum de fenouil

Sea bream Crudo, Tomatillo from our Garden, Fennel Flavour

~

Langouste rose de Méditerranée, Fleur de courgette aux coquillages, jus de bouillabaisse

Mediterranean Spiny Lobster, Zucchini Flower and shellfish, Bouillabaisse juice

~

Loup de ligne de nos côtes, Aubergine laquée à la Scarmoza fumée, sauce Civet

Wild Local Sea bass, Japanese Aubergine with Scarmoza Cheese, Red wine sauce

~

La Pêche en Fête

Peach Celebration

250€ HORS BOISSONS

MENU UNIQUE

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques. Veuillez nous informer de vos allergies. Origine de la viande : France. Origine du miel : Italie. Origine du cacao : Sierra Leone.
List of possible allergens: Gluten, Crustacean, Egg, Peanut, Soy, Dairy, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphites, Lupin, Shellfish, Mollusc.
Please let us know your allergies so we can accommodate. Meat origin: France. Honey origin: Italy. Cacao origin: Sierra Leone.