

Ceto

NOËL AU SOMMET

Le 24 et 25 Décembre

Crudo de Daurade Royale sauvage en ceviche, arc en ciel végétal, caviar oscièrre

Crudo of wild sea bream in ceviche, vegetable rainbow, oscièrre caviar

~

Huitre de Camargue cuite au binchotan, topinambour rôtie aux noisettes du Piémont

Camargue oyster cooked with binchotan, roasted Jerusalem artichoke with hazelnuts from Piemont

~

Langouste de nos côtes sur la braise, parfum fenouil, jus de crustacé

Grilled spiny lobster, fennel perfume, shellfish jus

~

Retour de pêche locale, sabayon aux microalgues, artichaud barigoule et truffe blanche d'Alba

Return from local fishing, micro seaweed sabayon, artichoke barigoule and Alba white truffle

~

Perdreau cuit à la ficelle, truffe noire, pressé de betterave

Perdreau cooked with string, black truffle, beetroot millefeuille

~

Sorbet orange et Mezcal, praliné aux graines de courge

Orange and Mezcal sorbet, pumpkin seed praline

290 € par personne (hors boissons)

Liste des allergènes pouvant être présents : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfites, Lupin, Mollusques. Origine de la viande : « né, élevé et abattu en UE ». Prix nets en euros, taxes et service compris.
List of possible allergens: Gluten, Crustacean, Egg, Peanut, Soy, Dairy, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphites, Lupin, Shellfish, Mollusc.
Meat origin: France. Net prices, taxes and service included.