

Ceto

## NOËL AU SOMMET

### **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.