

Fugue gourmande

« Laissez vous guider par les plats du moment qui me touchent et m'inspirent.
Qu'ils soient contemporains ou d'autres réactualisés. Découvrez l'angélisme
des effluves marins
pour s'encanailler avec légèreté.

Une simple envie... vous faire plaisir.»

175 €

La Bouille de Roche

Proposée comme un menu, mon interprétation personnelle.

Premier service : Une Variante Toulonnaise

Deuxième service : La Borgne

Troisième service : L'Aigo-sau

140 €

Balade épicurienne

En préambule :

Sépiole migrateur et chair d'esquinado à la mandarine mikan et coriandre
Primeurs et herbacés à cru, l'ensemble servi glacé, un soupçon d'huile de bergamote

Pâtes Zitone fourrées de foie gras truffé, gratinées au parmesan de montagne.
Artichauts violets étuvés au basilic anisé.

Langouste puce et poutardier péché au large en chaud / froid,
Coupés en fines tranches, une gelée d'eau abyssale,
Saveurs limono medical / aloysia à l'huile fruitée servie très froide.

Loup de ligne rôti et cuit à basse température,
Voilée d'une gremolata de sésame aux écorces de citron jaune,
Ormeau bagué, légumes du Golfe à la marjolaine relevés de Balsamique doré

Granité à la fleur de thym, sorbet fenouil de Florence
Une flanquée d'absinthe à votre table

L'esprit d'un pot-au-feu de cigalon de mer,
Langoustines et bœuf du Piémont.
Le jardin y distille le parfum des légumes, herbes et gingembre rose.

Queyras affiné dans les fleurines,
Poire relevée aux pistils de safran (récolte d'automne à la Môle)

Histoire soyeuse de la fraise et du combava en deux actes,
Un ensemble voilé de vanille.

220 €