

MENU - 200€

Collection de canapés et bulles Tropéziennes
Appetizers collection and Tropezian bubbles

Carpaccio de Saint Jacques, agrumes du pays et huile d'Harissa
Scallops carpaccio, local citrus and Harissa oil

Fine tartelette d'oignons doux et topinambour, étuvée de truffe Melanosporum
Thin tartlet with sweet onions and Jerusalem artichoke, truffle Melanosporum stew

**Carré d'agneau caramélisé aux herbes du maquis,
feuille à feuille de navet, dattes aux épices et jus gras aux haricots coco**
*Caramelized lamb rack with herbs from the maquis,
millefeuille turnip, spiced dates and jus seasoned with coco beans*

Interlude acidulée
Acidulous Interlude

**Poire pochée au miel de provence, crème légère aux marrons,
meringue craquante et crumble châtaigne, sorbet poire et cardamome**
*Poached pear with Provence honey, light chestnut cream,
crispy meringue, chestnut crumble, pear and cardamom sorbet*

Déclinaison des treize desserts Provençaux
The thirteen provencal desserts

Fromage truffé, salade de mâche et condiment de coing 22€
Truffled cheese, aragula salad, quince condiment 22€

MENU - 260€

Collection de canapés et bulles Tropéziennes
Appetizers collection and Tropezian bubbles

Carpaccio de betterave confite et fumée à l'aneth
Confit and dill-smoked beetroot carpaccio

**Mi-cuit de loup à la flamme,
velour d'herbes et beurre de caviar Oscière**
Mid-cooked sea bass with herbed coulis and Oscière caviar butter

**Homard des côtes Bretonnes,
riz camarguais comme un risotto à la patate douce, jus des têtes**
Lobster from Bretagne coast, Camargue rice and sweet potato risotto style, head juice

**Volaille pattes bleues contisée au beurre de truffe,
poireau brûlé et truffe mélanosporum, sauce Albufera**
*Blue-footed poultry stuffed with truffle butter,
charred leek, Melanosporum truffle and Albufera sauce*

Interlude Acidulé
Acidulous Interlude

Mousse tiède au chocolat grand cru, frangipane et crème glacée à l'amande
Warm grand cru chocolate mousse, frangipan, and almond ice cream

Fromage truffé, salade de mâche et condiment de coing 22€
Truffled cheese, aragula salad, quince condiment 22€