

LA SAISON PAR ALAIN LLORCA

Nougat de Foie gras de canard

Un autre poêlé /sorbet mangue et balsamique

Ou

Noix de Saint Jacques

Cuisinée à la vapeur / grains de caviar français /velouté de cresson servi froid

Crème à l'oursin

Pavé de Loup de Méditerranée

En croûte de champignons des bois / artichaut du pays en barigoule

Ou

Noix de Cerf rôtie

Une tartelette viennoise à la truffe

Sauce poivrade

Le plateau de fromages affinés*

Maître Fromager Monsieur Antony (Alsace)

Fromages de chèvre frais de Monsieur Monteiro à Peymeinade

Rouleaux chocolat grands crus

Poires semis- confites / dacquoise amandes cacao

Menu 3 plats : entrée / poisson ou viande / dessert 80.00€ ttc

*(Fromages 18€ de supplément)

Menu 4 plats : entrée / poisson et viande / dessert 110.00€ ttc

Menu pour l'ensemble de la table

Menu surprise du chef Alain LLORCA 150.00€ ttc

Pour l'ensemble des convives

Merci d'informer le service en cas d'allergies alimentaires

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.