



Le Chef Exécutif
Alessandro Guardiani

Le Chef Pâtissier
Kévin Raynal

“L'essentiel d'un produit respecté.
La justesse d'un geste maîtrisé.
L'émotion d'un instant partagé.”

Le Maquereau	36
À la flamme, poivron rouge épicé, oseille et feuille de câprier	
La Tomate 🌿	38
Au barbecue, voile de thon et émulsion aïoli	
La Sérieole	37
Marinée, carottes, pickles de gingembre et agrumes	
La Crevette	46
Rouge, fenouil de terre et de mer, crémeux de tête et anis	
L' Artichaut 🌿	54
Herbes marines, coquillages et caviar	
Le Saint-Pierre	56
Grillé, ragoût de girolles au gras de Wagyu et feuilles de capucine	
Le Loup 🌿	55
Sauvage, confit, courgettes trompettes, olives vertes et tagète	
Le Veau 🌿	52
Maturé, aubergine à la moutarde et sabayon fumé au pin parasol	
Les Fromages	25
Assortiment de fromages de nos régions	
Le Chocolat	22
De Nicolas Berger, sarrasin et seigle torréfiés et sorbet grué de cacao	
Le Melon	18
En différentes textures, amandes fraîches et gel au safran	
La Tarte	18
Aux herbes fraîches et fromage blanc fermier	
La Figue	18
De Solliès-Pont en croûte de sucre, sorbet Brousse du Rove et vinaigre Barolo	

MENU ESSENTIEL

Disponible uniquement au déjeuner

Une promenade gourmande entre les terres provençales et la Méditerranée

Le Maquereau

À la flamme, poivron rouge épicé, oseille et feuille de câprier

Le Loup

Sauvage, confit, courgettes trompettes, olives vertes et tagète

Le Melon

En différentes textures, amandes fraîches et gel au safran

90

L'accord mets & vins imaginé par notre Chef Sommelier · 3 verres · 70

MENU INITIATION

Une première rencontre avec l'univers culinaire du Chef

La Sérieole

Marinée, carottes, pickles de gingembre et agrumes

L' Artichaut

Herbes marines, coquillages et caviar

Le Saint-Pierre

Grillé, ragoût de girolles au gras de Wagyu et feuilles de capucine

La Figue

De Solliès-Pont en croûte de sucre, sorbet Brousse du Rove et vinaigre Barolo

130

L'accord mets & vins imaginé par notre Chef Sommelier · 4 verres · 100

Dernière prise des commandes à 13h00 et 21h00. Menu proposé à l'ensemble des convives de la table

 *Disponible en version végétarienne*

MENU IMMERSION

*L'expression la plus aboutie de notre cuisine,
pensée comme un voyage au rythme des saisons*

La Tomate

Au barbecue, voile de thon et émulsion aïoli

La Crevette

Rouge, fenouil de terre et de mer, crémeux de tête et anis

Le Loup

Sauvage, confit, courgettes trompettes, olives vertes et tagète

Le Veau

Maturé, aubergine à la moutarde et sabayon fumé au pin parasol

Le Chocolat

De Nicolas Berger, sarrasin et seigle torrefiés et sorbet grué de cacao

170

L'accord mets & vins imaginé par notre Chef Sommelier · 5 verres · 130

*Dernière prise des commandes à 13h00 et 21h00
Menu proposé à l'ensemble des convives de la table*

 *Disponible en version végétarienne*