



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	
Le Chou-fleur 	36
Contisé au Chambeyron, noisettes et praliné au pain torréfié	
Le Thon 	38
Rouge, mi-cuit, betterave au sel, trévisse et géranium	
La Crevette	46
Rouge, fenouil de terre et de mer, crémeux de tête et anis	
	
L' Artichaut 	54
Herbes marines, coquillages et caviar Royal Siberian	
Le Saint-Pierre	56
Grillé, ragoût de girolles au fondant de Wagyu et feuilles de capucine	
Le Loup 	55
Sauvage, confit, courge, moules et safran	
Le Chevreuil 	54
Rôti aux baies de genièvre, chou frisé et moutarde	
	
Les Fromages	25
Assortiment de fromages de nos régions	
	
Le Chocolat	22
De Nicolas Berger, sorbet grué de cacao, sarrasin et seigle torréfiés	
La Vanille	24
De Tahiti, glace mélilot et croustillant aux amandes	
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, courge, moules et safran

La Figue

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

90

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

MENU INITIATION

Une première rencontre avec l'univers culinaire du Chef

Le Thon

Rouge, mi-cuit, betterave au sel, trévisse et géranium

L'Artichaut

Herbes marines, coquillages et caviar Royal Siberian

Le Saint-Pierre

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

Le Chocolat

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

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*

Le Chou-fleur

Contisé au Chambeyron, noisettes et praliné au pain torréfié

La Crevette

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

Le Loup

Sauvage, confit, courge, moules et safran

Le Chevreuil

Rôti aux baies de genièvre, chou frisé et moutarde

La Vanille

De Tahiti, glace mélilot et croustillant aux amandes

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*