

La Nature dans l'Assiette

3 petites notes apéritives du moment



*La **Pêche** parée d'une fondue d'Oignon,
Herbes odorantes du Château d'Epeysoles



***Légumes de Saison et Laitue de Mer** « Tout en Vert »
relevé d'un Curry infusé de feuille de Lime



Le Chèvre frais et la **Betterave** légèrement fumée,
vivifiés de Salicorne iodée



Le **Fenouil** caramélisé à la Badiane
et Savagnin



La **Courgette** ronde de Nice
parfumée à la Vanille d'Ouganda



Dentelle glacée au Cassis, **Figues de Solliès**,
Sorbet au Fenouil confit et Crumble Anis vert-Agastache



Un éventail de petites douceurs
fruitées et chocolatées

190 € en 6 services (en choisissant un plat parmi les 2 *)
ou 220 € en 7 services

