

LA SAISON PAR ALAIN LLORCA

Thon de Méditerranée

Fraicheur de thon à l'aubergine/ pois chiches des hauts de Provence/vinaigrette de coquillages/Bolognaise de tomates fraîches et sorbet cèleri.

Ou

Raviolis de Stockfish

Cuisiné à la Niçoise / jus de stockfish lié d'une huile extra vierge

Pêche du Cros de cagnes selon arrivage

Confité à l'huile d'olive / petits pois mitonnés dans leur jus court / jeunes carottes au lard fumé

Ou

Canette élevée par Monsieur Verzini

Cuisinée au four / saupoudré d'épices Dolce Forte / radis du pays cuisinés / navets fanes farcis à la pomme et foie gras

Le plateau de fromages affinés

Maître Fromager Monsieur Antony (Alsace)

et Fromages de chèvre frais de Monsieur Monteiro à Peymeinade

Tarte chocolat grand cru au whisky

Pâte sablée aux amandes / confit au whisky et glace vanille

OU

Verrine pêche melba

Pêche melba, fruits rouges et crème vanille

Menu 3 plats : entrée au choix / poisson ou viande / dessert au choix

75.00€ ttc

(Fromages 18€ de supplément)

Menu 4 plats : entrée au choix / poisson et viande / fromage / dessert au choix

110.00€ ttc

Menu Complet : servi pour l'ensemble des convives

150.00€ ttc