

Mise en bouche

*« Meat fruit » 2eme saison . Pomme Rouge
Mousse Forestière. Gélifié Betterave acidulé framboise*

Ou,

*Harengs fumés Maison. Pomme écrasé à l'huile
Crème légère et caviar de hareng fumé*

Ou

*Raviole d'artichaut « Barigoule »
Consommé de volaille et truffe Mélanosporum*

LES PLATS

Pigeonneau « basse température »

Pillaw de sarrasin

Jus torréfié

Ou

Retour de « Peche », Choux rouge, choux vert croquant

Jus genevoise et glace pruneau, xérés

Ou

Pièce de Bœuf « Simmental » taboulé de légumes

Jus olive Ligurie et glace Anchois

FROMAGE ET DESSERT

Chèvre de « Julien » La Palud sur Verdon

Confiture tomate verte

Pannacota vanille « Bora-Bora » meringue noisette

Cœur et fraise de Pertuis

Ou

Crème brûlée Diamant noir, sablé vanillé

Glace Tarry souchong

Ou

Mousse citron, crumble cacao

Biscuit banane et crème glacée Macis