

n o ~ i c o s

Menu

« L'instant Printanier »

Asperges vertes de Provence grillées à la plancha
Ail des ours, orange sanguine et sabayon au citron de Menton

*

Morilles blondes farcies au foie gras de canard
Jus corsé au Tio Pepe

*

Dos de bar cuit au naturel
Fregola Sarde et légumes de Printemps, émulsion verveine

*

Selle d'agneau de Lozère farcie en rognonnade
Courgette comme un tian à la Provençale

*

Meringue tendre
Fruits de saison à la graine de vanille, sorbet plein fruit

195€ par personne

Hors boissons