

## **"Sous influence italienne"**

*Mise en bouche gourmande*

*Le risotto carnaroli crémeux cuisiné à la courgette de pays, tomate en gremolata, parmesan, croustille de jambon San Daniele*

*Le filet de daurade royale à la peau croustillante, sauce vierge et pignons de pin, poêlée de gnocchi et fèves de soja au citron confit et olives noires Taggiashe*

*Jarret de veau confit toute une nuit, sauce Milanaise et tomates confites, pommes fondantes et poupetons de choux frisé*

*Tiramisu revisité et sa glace café orgeat*

*Mignardises*

## **"Balade méditerranéenne"**

*Mise en bouche gourmande*

*La cassolette de gnocchi au gorgonzola, légumes de Provence au sautoir et thym sauvage du Mont-Ventoux, quelques pousses de roquette et copeaux de parmesan*

*Le filet de cabillaud rôti à l'échalote, mousseline de céleri au beurre noisette et marinère de coquillages, huile d'olive vierge citronnée*

*La souris d'agneau confite, jus infusé à la sauge du jardin et citron vert, garniture d'un "tajine" façon marocaine*

*Napoléon crème diplomate fraise et citron vert, sorbet fraise maison*

*Mignardises*

## *"La côte bleue"*

*Mise en bouche gourmande*

*La tarte fine de filet de lisettes comme une pissaladière et poivrons confits,  
mourrons des oiseaux et huile d'olive vierge mandarine*

*La cassolette de supions à la provençale flambés au pastis de Marseille*

*Le filet de maigre rôti en viennoise de cresson et noisette du Piémont,  
une écrasée de pomme ratte aux épices Vadouva, brocolis,  
une sauce au vin blanc du Golfe de Saint-Tropez*

*Le macaron au sorbet litchi et confiture de rose*

*Mignardises*