

"Presqu'île et beauté"

Mise en bouche gourmande

La cassolette d'artichauts violets braisés "à la grecque" servie froide, grenade, anis étoilé, et toasts de chèvre frais, noix et fines herbes

La brochette de poisson de roche à la plancha, wok de légumes comme en Asie, citron vert et sésame, pommes gaufrette, un pistou de coriandre

Assortiment de fromages de nos collines

Voilier de chocolat craquant et quenelle de ganache au lait montée

"Les roches de l'Escalet"

Mise en bouche gourmande

Les petites bouchées d'escargots "petit gris" en persillade, mâche Nantaise, mimosa d'œuf, une sauce légère au roquefort

La crépinette de rouget de roche de Méditerranée cuisiné à la sauge, risotto de riz vénéré, garniture autour de la courgette, un jus d'arrête aux pistils de safran. (Contient du porc)

Assortiment de fromages de nos collines

Macaron exotique et son minestrone de fruits exotique frais

"La faune et la flore"

Mise en bouche gourmande

*Le tartare de crabe à la ciboulette et avocat, pomme Granny, pamplemousse,
une saladinne de fleurs et jeunes pousses à l'huile d'olive vierge citronnée*

*Les noisettes d'agneau de Sisteron rôties sur compotée de gigot de sept heures,
bayaldi de légumes de Provence, pommes Pont Neuf,
un jus d'un fond de braisage aux olives vertes*

Assortiment de fromages de nos collines

Le marbré glacé vanille fraise et sa confiture en gouttière de chocolat

"Sous les pins parasols"

Mise en bouche gourmande

*Œuf bio mollet sur compotée de joue de bœuf comme une daube provençale,
fricassée de pieds bleu à l'échalote et persil plat,
céleri, une sauce vigneronne*

*Le filet de canette rôti puis laqué à l'orange, cracotte de pomme de terre,
cèpes bouchons et navets glacés au jus*

Assortiment de fromages de nos collines

Méli mélo de fruits des bois en tartelette et sorbet citron