

# MENU À LA CARTE

## ENTRÉES

Ventrèche de thon rouge Balfegó / légumes en pickles et lactofermentés / **32**

Asperges vertes de Cavaillon / ail noir et vinaigrette gourmande / poudre d'olives / **28**

Gamba de Huelva entière / aguachile d'avocat et concombre / caviar Monarq Oscière / **38**

Ceviche de sériole / guacamole et caviar de mojo picón / oursin / **29**

Raviole au King Crab, gingembre et citronnelle / langoustine à l'unilatérale / **36**  
+ 5 g de caviar Monarq Oscière / +14

## PLATS

Rouget de ligne entier rôti / tomate et romesco / courgette du Pays et sa fleur en tempura / vinaigrette niçoise / **54**

Maigre de ligne à la braise / ragoût de poulpe / tomates confites et fèves fraîches / socca croustillante / **58**

Selle d'agneau de la bergerie de Chandossel / artichauts fumés au beurre d'anchois / cédrat / vinaigrette tiède au jus d'agneau et anchois de Cantabrie / **58**

«Socarrat» de pigeon de chez Mieral / aïoli à la sauce Hoisin / shimeji acidulés / **52**

Aubergine croustillante / garnitures méditerranéennes / nuage de burrata et tomate / **42**

## FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages de la fromagerie De Bleu ! / **21**

Chocolat noir 64% / cacahuète grillée et salée en textures / **18**

L'Oeuf au plat / **18**

Fraises gariguettes / sorbet aux 4 herbes / tuile translucide à la framboise / **18**

Pierres lunaires au citron et sésame noir / **18**