

MENU DÉJEUNER

Selon le choix du chef en trois temps

90

MENU CRISTAL

180

Crèmeux de chou-fleur

La ferme des Landes

Jardin de Provence

Lieu jaune sur canapé, olives, radicchio

Canard, navet, coing

Poire Louise-Bonne, granité Xérès

EXPÉRIENCE ALAIN DUCASSE

240

Jardin de Provence

Artichaut et truffe noire en civet végétal

Saint-Jacques, kumquat, raifort

Homard bleu, blanc, rose

Rouget barbet, oreille de cochon, jus corsé

Poularde, topinambour, café

Pigeonneau, pastilla, céleri

Fromages affinés

Citron, livèche

Chocolat de notre Manufacture, coriandre

Jardin de Provence 48

Saint-Jacques, kumquat, raifort 60

Artichaut et truffe noire en civet végétal 65

Homard bleu, blanc, rose 90

Lieu jaune sur canapé, olives, radicchio 80

Rouget barbet, oreille de cochon, jus corsé 70

Canard, navet, coing 68

Pigeonneau, pastilla, céleri 75

Poularde, topinambour, café 65

Fromages affinés 28

Citron, livèche 26

Poire Louise-Bonne, granité au Xérès 26

Chocolat de notre Manufacture, coriandre 26