

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 à la vanille, granité au 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 rôtie, champignons, cresson

Pigeonneau, pastilla, céleri

Fromages affinés

Clémentine, sorbet d'herbes potagères, miel

Chocolat de notre Manufacture, vanille grillée, passion

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 rôtie, champignons, cresson 65

Fromages affinés 28

Poire à la vanille, granité au Xérès 26

Clémentine, sorbet d'herbes potagères, miel 26

Chocolat de notre Manufacture, vanille grillée, passion 26

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE,
MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE.
HIVER 2026