

MENU DÉJEUNER

Selon le choix du chef en trois temps

90

MENU CRISTAL

180

Jardin de Provence

Girolles étuvées, cresson de fontaine, anguille fumée

Lieu jaune de ligne à la Dugléré, tomates, arroche

Poularde des Landes épicée au sautoir, blettes et olives vertes

Citron confit en douce amertume

EXPÉRIENCE ALAIN DUCASSE

240

Jardin de Provence

Pagre maturé à cru, fenouil croquant, poutargue

Girolles étuvées, cresson de fontaine, anguille fumée

Homard bleu, blanc, rose

Barbue aux coquillages, sucs de cuisson au beurre demi-sel

Caneton en aiguillettes, navet fondant, sauce douce forte

Fromages affinés par Bernard Antony

Figues cuites et crues, sablé, granité au Saint-Amour

Pagre maturé à cru, fenouil croquant, poutargue 48

Girolles étuvées, cresson de fontaine, anguille fumée 48

Ris de veau et volaille truffés, épinards, champignons de Paris 58

Homard bleu, blanc, rose 90

Lieu jaune de ligne Dugléré, tomates, arroche 70

Barbue aux coquillages, sucs de cuisson au beurre demi-sel 80

Selle d'agneau, pequillos, miettes de fruits secs 75

Poularde des Landes épicée au sautoir, blettes et olives vertes 65

Caneton en aiguillettes, navet fondant, sauce douce forte 68

Fromages affinés par Bernard Antony 28

Citron confit en douce amertume 26

Figues cuites et crues, sablé, granité au Saint-Amour 26

Chocolat et café de nos Manufactures 26

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
NOUS GARANTISSONS L'ORIGINE DE NOS VIANDES, POISSONS ET MOLLUSQUES,
DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.
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.. ÉTÉ 2026