



*Il est parfois difficile de pousser la porte des grandes maisons.
Fort de ce constat, nous avons souhaité bousculer les idées reçues en faisant le pari de rendre
accessible la cuisine étoilée aux amoureux de la gastronomie française.*

*Le chef SYLVESTRE WAHID vous invite le temps du déjeuner à vous laisser porter par un
menu servi en 6 séquences de l'entrée jusqu'au dessert.*

LA TOMATE COEUR DE BOEUF

Ricotta di bufala / Poivre des cimes

LE LIEU JAUNE DE LIGNE

Cuit à la vapeur douce / Tamarin / Ail noir

LA POULARDE DU PATIS

Blettes au jus / Truffe noire

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

L'ABRICOT

Cacahuètes / Curry

LA PÊCHE DE PROVENCE

Lavande / Amandes fraîches