

# Sylvestre

« Ce que notre terre fait de meilleur, je me l'approprie afin de vous offrir un véritable instant d'émotion.  
Ici, la rareté se mêle à la gastronomie, le plaisir se mêle au partage.  
Découvrez quelques produits d'exception que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous... »

## **RICHESSES DE NOS TERROIRS....**

175€

« Un menu en toute légèreté où les saveurs et les textures se re-découvrent.  
Jouons sur les contrastes, les cuissons et les assaisonnements.  
Laissons-nous surprendre par les épices, les herbes et les plantes aromatiques.  
Le végétal, l'essence même de nos terres se révèle à vous, pour une expérience sensorielle... »

Chou-fleur maraîcher braisé aux feuilles de curry  
baies de goji / raifort frais / givre de lait 55€

Petits pois / fèves  
brousse de Roves des Garrigues / extraction des cosses  
vinaigrette tiède de truffe / caviar Oscière 78€

Veau de lait  
asperges pourpres / premières morilles fraîches  
huile de pistache à l'infusion de sauge ananas / fleur d'ail 85€

Comptoir à fromages / Bernard Mure-Ravaud 18€

Pomme verte servie frappée  
feuilles d'orties pilées au mortier  
huile d'olive de la vallée des Baux / poivre des Cimes

Le chocolat Grand Cru Madong  
confiture de lait en crème glacée  
au goût de réglisse 22€

## **SIGNATURES DU MOMENT**

280€

Tourteau de Roscoff rafraîchi  
avocat / brocoli / Oscière clair 99€

Variation autour de la betterave  
cuite en croûte de sel / brioche / foie gras / truffe noire 68€

Lieu jaune de ligne cuit à la vapeur douce  
tamarin / ail noir  
couteau XXL taillé à cru 72€

Caneton sauvage de chez Madame Burgaud / pour 2 personnes  
laqué d'agrumes au poivre de Sansho  
radis noirs / navets « glaçon » / pissenlits 160€

Comptoir à fromages / Bernard Mure-Ravaud 18€

Pomme verte servie frappée  
feuilles d'orties pilées au mortier  
huile d'olive de la vallée des Baux / poivre des Cimes

Pomme Bio « Elstar »  
confite 48h / laquée au miel de Luzerne  
crème glacée au calvados 22€

## **Océan, Mer, Lac et Rivière**

195€

« Douce ou iodée, calme ou vive,  
l'eau, source de vie, nous offre  
une richesse de produits et d'inspirations.  
Je vous invite à découvrir à travers ce menu,  
le retour de pêche à ma façon... »

Langoustine « Royale »  
coquillages à peine ouverts / ail des ours au parfum des baies de Bataks  
laitue de mer / planctons / Oscière clair 99€

Bar de ligne  
chapelure d'écaillés grillées au goût de feuilles de cardamome  
tomates noires de Crimée / Green Zebra frappée au safran 72€

Homard bleu de nos côtes  
grillé au « Big Green Egg »  
asperges vertes du Pertuis / extraction de mangue verte / curcuma 110€

Comptoir à fromages / Bernard Mure-Ravaud 18€

Pomme verte servie frappée  
feuilles d'orties pilées au mortier  
huile d'olive de la vallée des Baux / poivre des Cimes

Le citron de Menton  
en toute légèreté  
coque croquante au parfum de laitue de mer et wakamé 22€

## **DÉJEUNER**

sauf jours fériés

85€

« Laissez vous guider  
à travers les richesses de nos terroirs  
et les plus beaux produits de la pêche »

Entrée

Plat

Desserts

## **Merci à :**

Mathieu	Grégory
Désirée	Alexandre
Anthony	Léa
Marion	June
Elisa	Alexis
Kevin	Guillaume