

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 58€

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€

Fraises « Ciflorette » de Provence
racine de Galanga
extraction de jus de fraises / pyramide de Chypre noir

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

SIGNATURES DU MOMENT

250€

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

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

Turbot de Bretagne
au goût de feuilles de cardamome / tomates noires de Crimée
Green Zebra frappée au safran bio de Provence 89€

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€

Fraises « Ciflorette » de Provence
racine de Galanga
extraction de jus de fraises / pyramide de Chypre noir

Rhubarbe / artichauts blancs
confits à la vanille Bourbon de Madagascar
crème glacée à l'huile d'olive des Baux 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 99€

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

Fraises « Ciflorette » de Provence
racine de Galanga
extraction de jus de fraises / pyramide de Chypre noir

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
Marion
Elisa
Kevin
Mark

Grégory
Léa
June
Alexis
Guillaume