



*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.*

LES PETITS POIS / FÉVETTES

Brousse de Rove des Garrigues / Extraction des cosses / Vinaigrette tiède de truffe

LE DOS DE CABILLAUD

Laqué au miso / Asperges

L'AGNEAU DE LAIT

Pois chiches / Coriandre cress / Cumin

LES FROMAGES

Affinés pour vous, par Bernard Mure-Ravaud

LA TOMATE OUBLIÉE

Ail noir / huile d'olive

LE CITRON

Coque croquante / Laitue de mer / Aneth

195€ pour 2 personnes, Apéritif, 2 verres de vins, eaux minérales et cafés inclus.