

Menu

Nocturnes 2024

Entrée

Starter

*Comme une pissaladière,
Tarte à la farine de pois chiche,
gaspacho d'aubergines et condiments
Pissaladiere style,
Chickpea flour tart, eggplant gazpacho and condiments*

Plat

Main course

*Filet de maquereau mariné sauce gremolata,
Fenouil braisé, compotée de tomates anciennes
aux herbes du jardin
Mackerel filet marinated in gremolata sauce,
Braised fennel, stewed heirloom tomatoes with gardens herbs*

Dessert

Dessert

*Le Roussillon
Biscuit aux amandes de Provence, compotée d'abricots
The Roussillon
Provence almond biscuit,
apricot compote whipped cream*