

Réveillon de Noël

215€ par personne
accord mets & vins 70€

Cocktail apéritif & amuse-bouche

Huître Giol au naturel

échalotes confites au vinaigre d'estragon, sauce ponzu

Sériole façon sashimi

concombre mariné, velouté glacé de concombre perlé à l'huile d'aneth

Homard bleu

flambé au miso à la vanille de Tahiti, huile de géranium, sarrasin soufflé & consommé de homard au butternut

Loup de Méditerranée

dos confit aux agrumes, éclats de noisettes & caviar fumet au Champagne & fleur de tagète grillée

Chapon farci

betteraves fumées, jus au vinaigre de Xérès toast d'abats à la truffe noire melanosporum

Autour des treize desserts de Provence

Le Mendiant de Noël

chocolat noir, noix, noisettes, pistaches & fruits confits

Le Nougat glacé

coeur de sorbet clémentine et clémentines pochées dans un sirop aux zestes

L'amande de Provence, miel & citron

Datte, orange & fleur d'oranger

Chapon : né, élevé et abattu en France

Fromages : la consommation de lait cru est fortement déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans



service du midi de 12h15 à 14h00
service du soir de 19h15 à 21h30

Déjeuner de Noël

165€ par personne
accord mets & vins 65€

Amuse-bouche

Foie gras de canard

artichauts & crevettes grises au poivre

Loup de Méditerranée

dos confit aux agrumes, éclats de noisettes & caviar fumet au Champagne & fleur de tagète grillée

Chapon farci

betteraves fumées, jus au vinaigre de Xérès toast d'abats à la truffe noire melanosporum

Autour des treize desserts de Provence

Le Mendiant de Noël

chocolat noir, noix, noisettes, pistaches & fruits confits

Le Nougat glacé

coeur de sorbet clémentine et clémentines pochées dans un sirop aux zestes

L'amande de Provence, miel & citron

Datte, orange & fleur d'oranger

Chapon : né, élevé et abattu en France

Fromages : la consommation de lait cru est fortement déconseillée pour les enfants de moins de 5 ans