

PAMPARIGOUSTE

À PARTAGER

Panisses croustillantes, vieux parmesan, ketchup de poivron fumé	14€
Caviar d'aubergine à la grenade, pain pita BBQ	14€
Gambas croustillantes aux Corn Flakes, mayonnaise au piment fumé (6 pièces)	25€
Focaccia de Recco, pesto d'herbes fraîches, crémeux de tomates (pour 2 à 4 personnes)	32€

POUR DÉBUTER

Légumes de Provence cuits et crus, chèvre frais et olive noire	26€
Vitello Tonnato, artichaut à la barigoule, feuille de câpre et jaune d'œuf fumé	27€
Burrata crémeuse, caponata, poivrons et pignons de pin	26€
Crudo de pêche du jour, fenouil croquant à la salicorne, aioli safrané et aneth	28€

POUR CONTINUER

Truite du Luberon, carotte fane, sauce aux œufs de poisson et biscuit à saucer	35€
Risotto dans l'esprit d'une paëlla, spianata piccante (porc) et émulsion marinière	34€
Poitrine de veau fondante, petit épeautre aux champignons et ail des ours, vin jaune	35€
Ravioles à la ricotta, courgettes grillées et premières tomates confites	31€
Faux filet de bœuf grillé, pomme boulangère à la bagna cauda, béarnaise fumée	36€

Menu du Déjeuner (entrée, plat et dessert) du lundi au vendredi 38€

Menu unique modifiable sous conditions

POUR TERMINER

Assiette de fromages affinés	18€
Chariot de fromage du moment	14€
Fraises, gelée infusée à la fleur de sureau, crème intense vanille	16€
Chocolat origine, mousse de gruë, tuile crouillante au sobacha	16€
Framboises, rafraîchies à l'estragon, dans l'esprit d'un cheesecake	16€
Café Giubileo, textures de mascarpone comme un tiramisu	16€



Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de saison, ce menu est susceptible d'être modifié
Origine des viandes : France
Merci de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande

Taxes et services compris-Prix nets en Euros
Paiements acceptés : Espèces, Chèques, Visa, Mastercard, American Express, Chèques Relais & Châteaux

