

Le Printemps
Florent Pietravalle



Ouvert au déjeuner du Jeudi au Dimanche 12h - 13h
au dîner du Jeudi au Samedi 19h30 - 20h30

<i>Carnet du Déjeuner</i>	135€
<i>L'expression du sommelier à votre mesure</i>	75€
<i>Carnet de Printemps</i>	190€
<i>L'expression du sommelier à votre mesure</i>	110€
<i>Carnet d'Exception*</i>	225€
<i>L'expression du sommelier à votre mesure</i>	155€

** Disponible exclusivement au dîner*

Entrées

<i>Roustido à l'olive et caviar mûré au lard</i>	60€
<i>Pistou de feuilles de figue, lisette marinée, figue au vinaigre</i>	50€
<i>Encornets, lard affiné, jus au poivre sauvage et choux pressé</i>	55€
<i>Mesclun, légumes du jardin, anchoïade et ragoût de porc</i>	45€

Plats

<i>Crustacé poché grillé, mijoté de pieds paquets aux carottes, salade de champignons de Paris</i>	100€
<i>Pêche du moment, bouillon au levain de pain, confit de pamplemousse et bagna cauda</i>	90€
<i>Pigeon lardé cocotte, pâte de pain brûlé, cinquième quartier et sauce diable</i>	85€
<i>Agneau, pissalat aux herbes de la colline, cailllette braisée dans un chou</i>	90€

Sélection de la fromagerie Coste 25€

Desserts

Origine, texture de lait
Chocolat torréfié, huile d'olive, fleur de Camargue
Agrumes, macération de fleurs d'oranger