

## MENU SAINTE VICTOIRE

90 €

Œuf Parfait | Noix de Cajou | Shiitaké |  
Parmesan

Riz Carnaroli | Langoustines | Moules |  
Saint-Jacques

Queue de Bœuf | Polenta |  
Cèpes | Serrano | Citron | Orange  
Shiso Vert

Chocolat | Noix | Whiskey

## MENU DEGUSTATION

120 €

Crevette Gravlax | Betterave |  
Céleri Blanc | Ail Noir

Œuf parfait | Noix de cajou |  
Shiitaké | Parmesan

Raviole de Crabe | Palourde |  
Panko | Fenouil |  
Caviar de Citron

Encornet | Pomme verte | Basilic |  
Dashi Citronnelle | Piment Rouge |  
Manioc

Magret de Canard | Potimarron Fumé |  
Châtaigne | Kasutera | Pak-Choi |  
Lard | Demi-Glace

Maïs | Confiture de Lait |  
Caramel | Pipoca | Miel

## MENU VEGAN

75 €

Tempura Tofu | Betterave | Céleri Blanc |  
Citron

Noix de cajou | Shiitaké

Riz Carnaroli Nori |  
Légumes

Noix de coco |  
Vanille de Tahiti | Ananas

*Supplément de 12€ par personne pour la sélection de fromage régionaux de  
chez notre affineur Mons  
(MOF 2000)*

Prix nets service compris – TVA incluse

Origine des viandes France – Queue de Boeuf– Magret de Canard – France