



RESTAURANT LE M

Menu entrée, plat et dessert
65€ par personne

LES ENTRÉES

Carpaccio de Langoustines marinées au citron vert, garum d'anchois et miel de lavande

Ou

L'aubergine fumée, provola di Bufala, marjolaine et ail noir

Ou

Sashimi de Sérieole mi-cuite, mangue pimentée, huile de coriandre

LES PLATS

Le Saint Pierre cuit au beurre d'algues, fumet aromatisé katsuobushi, sauce vierge marine

Ou

Le Loup de Méditerranée, cuit en feuilles de vignes, avocat rôti, sauce coco verveine

Ou

L'Agneau de Sisteron, cuit doucement en cocotte, poivrons confits et jus de ratatouille

LES DESSERTS

Le citron comme une tarte meringuée

Ou

La fraise de Carpentras, basilic et burrata

Ou

Le chocolat olive



RESTAURANT LE M

Menu starter, main course and dessert
65€ per person

STARTER

Langoustine carpaccio marinated in lime, anchovy & lavender honey

Or

Smoked aubergine, buffalo provola, marjoram & black garlic

Or

Kingfish sashimi mi-cuit, spicy mango, coriander oil

MAIN COURSE

John Dory, seaweed jus, bonito, sauce vierge

Or

Sea bass cooked in fig leaves, avocado, coconut & verbena sauce

Or

Slow cooked Sisteron Lamb, peppers and ratatouille

DESSERT

Lemon meringue tart

Or

Carpentras strawberries, basil & burrata

Or

Chocolate & olive