

Menu

FÊTE DES PÈRES

Gâteau de foie blanc, velouté de maïs aux
artichauts à la barigoule,
popcorn aux agrumes.

Risotto de betterave et grenade,
thon rouge Balfego,
carvi, baie rose et coriandre.

Queue de homard bleu, gnocchis en surprise,
fin velouté de têtes.

Shooter de pression glacée d'Absinthe
des Alpes de Haute-Provence.

Filet de cannette aux cerises,
aligot du Luberon.

Cervelle de canut.

Les trois chocolats 66 et 40,
rafraîchis d'un sorbet 70.

Menu proposé le Dimanche 16 Juin à La Table de
Xavier Mathieu

185€

