



Menu de la Saint Sylvestre New Year's Eve Menu

31 Décembre 2022 ~ 31st December 2022

Fraîcheur de fenouil, kiwi du pays au caviar

Fennel salad, local kiwi and caviar

Ventrèche de thon maturée aux algues Kombu, sauce XO

Red tuna belly matured with Kombu seaweed, XO sauce

Huître de Camargue grillée, haricots de Pigna, parfum de laurier

Grilled Camargue oyster, Pigna beans, bay leaf flavour

Rouget Barbet à la plancha, sabayon aux microalgues,
carottes multicolores

Grilled red mullet, micro seaweeds sabayon, rainbow carrots

Loup de ligne aux artichauts d'Albenga et coquillages,
truffe blanche

Wild sea bass, Albenga artichokes with shellfish, white truffle

Le pigeon rôti, travail autour du chou, caviar Oscietre

Roasted pigeon, cabbage variation, Oscietra caviar

Mille-feuille de pomme à l'eucalyptus

Apple mille-feuille with eucalyptus

Le sable fin de chocolat noir, galet au safran, écume acidulée

Crunchy dark chocolate crumble, saffron cake, sour foam

550€

(boissons non incluses ~ beverage not included)