



## Menu du Nouvel An New Year's Day Menu

1 Janvier 2023 ~ 1<sup>st</sup> January 2023

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*

L'huître de Camargue grillée, haricots de Pigna, parfum de laurier

*Camargue grilled oyster, Pigna beans, bay leaf flavour*

Le rouget Barbet à la plancha, sabayon aux microalgues, carottes multicolors

*Grilled red mullet, micro seaweeds sabayon, rainbow carrots*

Loup de ligne aux artichauts d'Albenga et coquillages

*Wild sea bass, Albenga artichokes with shellfish*

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

*Crunchy dark chocolate crumble, saffron cake, sour foam*

255€

(boissons non incluses ~ beverage not included)