



**Salade printanière de tourteaux et petits pois frais au raifort**  
*Tourteau crab and fresh peas salad, horseradish flavoured*

**Crudo de Denti de nos côtes, premières fraises de Carros,  
concombre au poivre de Madagascar**  
*Local Denti crudo, strawberries from Carros, Madagascar peppered cucumber*

**Queue de Lotte grillée, asperges du pays, sabayon aux microalgues**  
*Grilled Monkfish, local asparagus, seaweed sabayon*

**Agneau de Sospel cuit entier à la braise,  
morilles avec coquillages de Camargue**  
*Sospel lamb cooked on the embers,  
morel mushroom filled with Camargue shellfish*

**Rhubarbe à la fleur de romarin**  
*Rhubarb scented with rosemary flower*

**Surprise chocolatée de Pâques au lait de brebis**  
*Chocolate Easter surprise*

*220 € hors boissons*