



LA CHÈVRE D'OR



 **White asparagus**

Yuzu kosho, black sage, pistachio

Gamberoni

Aquarelle, lemon marigold

 **Beef tongue**

Rhubarb, beetroot, Garrigue herbs

Mediterranean mussel

Morille, pin maritime, sauce XO

 **Red mullet**

Strawberry, almond, sorrel

 **Rabbit**

Rapini, chartreuse, tarragon

 **Citrus from our garden**

Spring herbs, meringue

Chocolate from Venezuela

Sea fennel, cocoa gavotte

Horizon 360€

 **Sentier du littoral 290€**

Les menus sont élaborés en fonction des arrivages quotidien qui peuvent entrainer des modifications.