

Menu autour de l'asperge

Le Vercoquin

Mise en bouche

~

Chiffonnade de sucrine au tamarin
Copeaux de foie gras, anguille fumée
Condiment X.O

OU

Filets de rougets de roches glacés à l'huile vierge
Taboulé menthe poivrée et poivrons multicolores
Émulsion combava

ET

Pintade fermière laquée aux griottes
et vinaigre de framboise

OU

Agnelet confit au tabac provençale
Pornisse niçoise et Tian de tomate ancienne

Choix de desserts

Prix du menu : 50€