

Les Douceurs

Croustillant chocolat grand cru 70% 12€
Glace au thym et huile olive

Tarte à la fraise et à la verveine 12€

Citron de Menton 12€
Blanc Manger et sorbet basilic

Assiette de fromages 15€

Complices
RESTAURANT

Menu 66€
(Pour l'ensemble de la table)

Amuse-bouche

Artichaut de notre région grillé
Ail noir et vinaigrette aux fleurs de sureau

Retour de Pêche de Méditerranée
Gnocchi et jus de roche safrané

Suprême de pintade fermière rôtie
Légumières printanières, jus corsé aux olives et citron confit

Fraises de notre région
Fromage frais et sirop légèrement acidulé à hibiscus

Mignardises

Distractions à partager

Poivrons rôtis de notre maraîcher 9€

Ventrèche d'espadon de méditerranée fumé 11€

Oeufs mayonnaise fumée 8€
Futurs champions de France ?

Barbajuans 9€

Jambon Cru di Parma 30 mois 9€

Ceviche de dorade de méditerranée 16€
Yaourt grec et huile de menthe

Le Végétal

Gnocchi aux petits pois 20€
Pecorino et émulsion aux herbes de garrigues

Sur la Flamme

MER

Pêche du jour 33€
Asperges blanches et morilles confites
Beurre blanc à l'ail des ours

TERRE

Quasi de veau rôti au sautoir 35€
Mitonnée de petit pois au guanciaie, jus corsé

Nos Assiettes Complices

Picanha de bœuf fumée 39€/ pers.
Sauce aux poivres, Légumes printaniers et pommes dauphines

Pêche de Méditerranée en portefeuille 85€/2 pers.
Farce provençale : blettes, herbes de garrigues citron confit
Bisque de crustacés