



## Finesse et Terroir

Prix :90,00€

### Cocktail

Tartare de bœuf au couteau, dressé dans une huître, espuma iodée et herbes  
Beignet de fleur de courgette, sauce tomate au citron  
Finger au cœur d'artichaut, neige de vieux pecorino pepato  
Bun brioché, agneau effiloché, laqué à la harissa et cuit dans son jus, trévisse  
Foie gras & figues, pain au levain  
Poulpe et pomme granny smith, chips de tapioca  
Panisse & truffe

\*\*\*\*

### Entrées

Asperges et blanc-manger au mascarpone, purée d'asperges, gel sauge-cassis, agrumes

OU

Autour de la tomate : eau de tomate infusée au basilic, tomate confite au vinaigre balsamique et citron

\*\*\*\*

### Plats

Loup, beurre blanc, courgettes de Nice marinées, huile d'herbes

ET/OU

Filet de canard, cerise et rhubarbe, petit épeautre

\*\*\*\*

### Dessert

Tarte à la framboise xxl