



MENU DÉGUSTATION 70€

SERVI EN 6 ÉTAPES - POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

2 entrées, 1 poisson, 1 viande, 1 pré-dessert, 1 dessert

MENU 16ÂME 59€

SERVI EN 4 ÉTAPES - HORS SUPPLÉMENTS

FOIE GRAS

Foie gras français mi-cuit, pêche rôtie, gel pêche, brioche pur beurre

SAINT-PIERRE

Saint-Pierre, beurre blanc au safran de Saint-Crépin

CANARD DES GUIBERTES

Magret de canard de la ferme des Guibertés rôti, carotte carvi, cerises de Provence
Tartelette de confit d'oignon, viennoise au persil et pomme dauphine

FROMAGE +8€

Dégustation de tomme de brebis des Guibertés et de chèvre frais de la ferme des Molières,
confiture de tomate verte de la Grave

LIVÈCHE

Crèmeux de livèche cristallisé, sorbet kalamansi, petite madeleine

OU

FRAISE

Sorbet fraise, ganache montée, graines de sésame, menthe/basilic

OU

CHOCOLAT

Mousse chocolat tiède, sorbet poire, fleur de sel

OU

FROMAGE +4€

Dégustation de tomme de brebis des Guibertés et de chèvre frais de la ferme des Molières,
confiture de tomate verte de la Grave

POUR DÉBUTER VOTRE REPAS

Cocktail du 16âme 10€

Capo'spritz (muscat pétillant et martini) 10€

Champagne Hosthomme tradition 37,5cl 30€

Limonade sapin Elixia 5€

Prix nets, service compris. Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte.
Nous sommes à votre disposition pour toute demande concernant des **allergies** ou des **régimes alimentaires** spécifiques.
Le chef et son équipe sont en mesure de vous proposer une alternative selon votre demande.

