

Menu 4 mains
Eric Rabazzani

x

Mathieu Bourdoiseau
Dégustation en cinq temps

Amuses Bouches

Gamabas en superposition, à cru et en gravlax,
huile d'agrumes jus fenouil, abricot, sureau
Tête de gambas frit, purée d'abricot épicée, voile de gambas

Tomate brulée, dashi à l'eau de tomate et jus de griottes
fermentées, rouget juste saisi

Maigre grillé, artichaut confit, roquette, pralin olive
Carpaccio d'artichaut, vinaigrette de fumet, gel roquette

Thon et pastèque en miroir
Réduction de poivron rouge, piment et poivre long

Fiadone, brocciu en granité, cassis, verveine

Mignardises