



## LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

### ***Nos menus en escales...***

**Sur les pas de Folon...** 3 escales gourmandes et légères  70

Brousse de chèvre 

Raviole de pomme Granny, concombre mariné, condiment miel & huile d'olives, pollen de fleurs

ou

Ceviche de la pêche du jour 

Fumé en feuille de maïs, jus fermenté de jora

\*\*\*

Pêche du jour & Coquillages de Méditerranée

Caramel de chocolat, brocolis et crumble d'arachides

ou

Boeuf

Cœur de filet, carottes de nos producteurs, gingembre et miso

\*\*\*

Chocolat Noir 70%

Praliné à l'ancienne, texture, glace chocolat

ou

Framboise

Consommé cardamome aux fruits rouges, basilic et sorbet mascarpone

### ***Fromages affinés de la région***

La sélection de saison au lait cru du pays

Brebis, chèvre, vache... et condiments de la région

19

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble des convives de la table, dernière prise de commande à 21h00.



## LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

### ***Nos menus en escales...***

**Au fil des saisons...** 4 escales au fil des saisons de nos producteurs 90

Langoustine



Mousse de riz acquerello, poupeton de fleurs de courgettes, bouillon de têtes aux feuilles d'agrumes

\*\*\*

Graines de chanvre décortiquées



Cuisinées aux senteurs marines, légumes en textures, pistou de fane à l'huile de chanvre

\*\*\*

L'Agneau

La selle marinée, condiment Chimichurri, panisse et moutarde maison à la graine de roucou

\*\*\*

Agrumes



Soufflé chaud crémeux, sorbet citron

### ***Fromages affinés de la région***

La sélection de saison au lait cru du pays

Brebis, chèvre, vache... et condiments de la région

19

Tous nos menus sont servis pour l'ensemble des convives de la table, dernière prise de commande à 21h00.