



# LA TABLE DE PIERRE

CUISINE GASTRONOMIQUE PROVENCALE

Premiers pas « délicieux » dans notre belle Provence

## - AMUSE BOUCHE -

Mise en bouche...

St Jacques - Fenouil - Tonka - Combawa

Saint-Jacques cuites meunière, velours anisé, vinaigrette acidulée

## - ACTE 1 -

Entrée Végétale...

Autour de nos premières févettes du pays

## - ACTE 2 -

Rouget & Langoustine nacrée - Agrumes macérés -  
Carottes & Herbes du Domaine

Rouget farci et langoustine flashée, mousse d'agrumes, carottes  
"aux pluriels", condiments iodés & jus corsé

## - ACTE 3 -

Bœuf - Céleri & Truffes

Bœuf cuit et cru, compressé de céleri & truffes, vinaigrette à manger  
& brioche minute

## - DESSERT -

Croquant de fleurs roses

& 2 coupes de champagne

Framboises & Chocolat noir 70%

DE L'AMOUR  
DANS L'AIR

150 € par personne\*

\*Prix net, Service compris, hors boissons