



Noël en Provence

AMUSE-BOUCHE

Risotto de cèleri

Au diamant noir et livèche

ENTRÉE

Filet de veau

En vitello truffé, caviar Oscietre & vieux Pecorino

PLAT

Blanc de turbot de nos côtes

*Poché aux baies sauvages, poirette grillée,
mousseline de topinambours & sucs iodés à la salicorne*

INTERLUDE

Fromages de nos régions
& condiments fruités

DESSERT

Gourmandise de Noël en bûche
aux parfums de fruits exotiques

- Incluant la Farandole des 13 desserts

130 € par personne (hors boissons)
- Déjeuner du 25 décembre



Christmas

in Provence

AMUSE-BOUCHE

Celery risotto
with black truffle & lovage

STARTER

Veal fillet
in truffle vitello, Osciette caviar, & aged Pecorino

MAIN

Turbot fillet from our shores
*poached with wild berries, grilled pear, artichoke
mousseline, & iodized juices with samphire*

INTERLUDE

Cheeses from our regions
& fruity condiments

DESSERT

Christmas log with exotic fruits flavors

- including the Farandole of the 13 desserts

€130 per person (excluding drinks)
- Lunch on 25 December