

Le Printemps
Florent Pietravalle



Ouvert du Vendredi au Lundi
12h - 13h / 19h30 - 20h30

<i>Carnet du Déjeuner*</i>	135€
<i>L'expression du sommelier à votre mesure</i>	75€
 <i>Carnet de Printemps</i>	 190€
<i>L'expression du sommelier à votre mesure</i>	110€
 <i>Carnet d'Exception**</i>	 225€
<i>L'expression du sommelier à votre mesure</i>	155€

**Hors weekends et jours fériés*

***Disponible au dîner en semaine ainsi qu'au déjeuner les weekends*

Entrées

<i>Roustido à l'olive et caviar mûré au lard</i>	60€
<i>Pistou de feuilles de figue, lisette marinée, figue au vinaigre</i>	50€
<i>Seiches, lard affiné, jus au poivre sauvage et chou pressé</i>	55€
<i>Mesclun, légumes du jardin, anchoïade et ragoût de porc</i>	45€

Plats

<i>Crustacé poché grillé, mijoté de pieds paquets aux carottes, salade de champignons de Paris</i>	110€
<i>Pêche du moment, bouillon au levain de pain, confit de pamplemousse et bagna cauda</i>	90€
<i>Ris de veau, cuit meunière, anguille de Camargue, artichauts et panisse d'anémone</i>	85€
<i>Agneau, pissalat aux herbes de la colline, caillette braisée et asperges vertes</i>	90€
<i>Sélection de la fromagerie Coste</i>	25€

Desserts

<i>Origine, texture de lait</i>	30€
<i>Chocolat torréfié, huile d'olive, fleur de Camargue</i>	
<i>Agrumes, macération de fleurs d'oranger</i>	