



LA CHÈVRE D'OR



 **L'asperge blanche**

Citron kosho, sauge miel, pistache

Le gamberoni

Aquarelle des têtes, tagète agrumes

 **La langue de boeuf**

Rhubarbe, betterave, herbes de la Guarrigue

La moule de Méditerranée

Morille, pin maritime, sauce XO

 **Le rouget**

Fraise, amande, oseille

 **Le lapin**

Cime di rapa, chartreuse, estragon

 **Les agrumes du jardin**

Herbes de printemps, meringue vaporeuse

Le chocolat du Venezuela

Criste marine, gavotte au cacao

Horizon 360€

 **Sentier du littoral 290€**

Les menus sont élaborés en fonction des arrivages quotidiens qui peuvent entraîner des modifications.