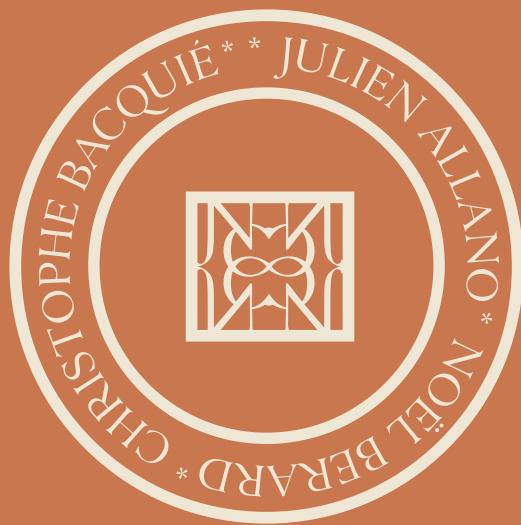




FACE AU COUCHER DU SOLEIL

Crevette rose du Grau-du-roi dans sa plus simple expression
LE MAS LES EYDINS, CHRISTOPHE BACQUIÉ

Tuile de riz de Camargue, mascarpone fumé – seiche snackée
LE MAS LES EYDINS, CHRISTOPHE BACQUIÉ

Jambon beurre estragon et citron vert
JU-MAISON DE CUISINE, JULIEN ALLANO

Comme une quiche aux herbes et poutargue
JU-MAISON DE CUISINE, JULIEN ALLANO

Cigarillo croustillant, tapenade d'olive noir de Nyons et figes séchées
LA BASTIDE, NOËL BERARD

Eau de tomate comme une salade estivale
LA BASTIDE, NOËL BERARD

SOUS LES ÉTOILES DE BONNIEUX

L'aubergine et la braise, Velours Caprin, herbes fraîches, caramel de grenade, brioche filante au zaatar
JU-MAISON DE CUISINE, JULIEN ALLANO

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis, sauce blanquette végétale
LA BASTIDE, NOËL BERARD

Rouget en filet juste raidi, textures de fenouil, jus d'arrête au vin rouge lié au fois et foie gras
LE MAS LES EYDINS, CHRISTOPHE BACQUIÉ

Les plumes et les graines, Pintade en croute d'épeautre, feuille de figue et réglisse
JU-MAISON DE CUISINE, JULIEN ALLANO

Faisselle de chèvre de l'ami François, sorbet fenouil sauvage-huile de fenouil
LE MAS LES EYDINS, CHRISTOPHE BACQUIÉ

Glace d'olive noire de Nyons, chocolat en texture et olives confites
LA BASTIDE, NOËL BERARD ET THOMAS CHENAL

QUELQUES DOUCEURS POUR LE PLAISIR DE SE SOUVENIR...