



DÎNER 4 MAINS

GILLES MARCHAL & CHRISTOPHE SCHMITT

• LE SAMEDI 3 JUIN •

MENU

GILLES MARCHAL & CHRISTOPHE SCHMITT

Rouget de roche de méditerranée en pétales, légèrement mariné, coques, fenouil et ail noir

Bouillon d'une soupe de poisson au safran de Tourrettes

Rouget de roche de méditerranée en pétales, légèrement mariné, coques, fenouil et ail noir

Bouillon d'une soupe de poisson au safran de Tourrettes

•

Langoustine cuit dans une cabosse

Céleri rave, huile de livèche et sabayon coraillé au beurre de cacao

Langoustine cuit dans une cabosse

Céleri rave, huile de livèche et sabayon coraillé au beurre de cacao

•

Pavé de loup doré sur la peau

Bonbons d'huîtres de Tamaris, fleur et courgette violon, jus herbacé iodé

Pavé de loup doré sur la peau

Bonbons d'huîtres de Tamaris, fleur et courgette violon, jus herbacé iodé

•

Poularde de Vidauban

Anguille fumée, verjus, purée d'ails nouveaux et morilles

Cuisses en croustillant de pommes de terre

Poularde de Vidauban

Anguille fumée, verjus, purée d'ails nouveaux et morilles

Cuisses en croustillant de pommes de terre

•

Sorbet fraise et basilic, crème glacée vanille bourbon, abricot moelleux à l'amaretto

Sorbet fraise et basilic, crème glacée vanille bourbon, abricot moelleux à l'amaretto

•

Cerises de Provence froides et chaudes.

Crème glacée, dacquoise et pistaches cristal.

Chantilly et meringue croustillante.

Cerises de Provence froides et chaudes.

Crème glacée, dacquoise et pistaches cristal.

Chantilly et meringue croustillante.

•

La tarte tiède chocolat Ouganda 70% de la maison Duplanteur infusé à la rose Centifolia

Sablé à la fleur de sel, praliné à la fève de cacao, crème glacée mucilage

La tarte tiède chocolat Ouganda 70% de la maison Duplanteur infusé à la rose Centifolia

Sablé à la fleur de sel, praliné à la fève de cacao, crème glacée mucilage

•

Les Incontournables madeleines de Gilles

Les Incontournables madeleines de Gilles