

# Restaurant Gourmet

## « Menu Dégustation »

SERVI EXCLUSIVEMENT AU DINER

*Menu proposé au tarif de 125€ par personne, hors boissons.  
Servi jusqu'à 21h00 et pour l'ensemble des convives de la table.*

### **Amuse-bouche gourmand**

\*\*\*

#### **Huître de Méditerranée**

Fenouil et condiments Riviera

\*\*\*

#### **Poisson bleu de Méditerranée**

Mariné a cru, écume marine, frisée de légumes,  
Croustillant au beurre d'algue et katsuobushi

\*\*\*

#### **Saint Pierre**

Filet confit à la verveine, tomates vertes, tombée de girolles et pêche blanche  
Comme un beurre blanc à la citronnelle

\*\*\*

#### **Pigeonneau royal**

Rôti sur coffre pané à la pistache de Sicile,  
Polenta, navets, bonbon croustillant de ses cuisses,  
Jus à la cerise

\*\*\*

#### **Sélection de fromages Français**

Thomas Métin, maître fromager affineur  
*(supplément de 25€ par personne)*

\*\*\*

#### **Prémices Sucrées**

\*\*\*

#### **L'abricot de provence**

Accompagné de rhubarbe en différentes textures, rafraîchi au yuzu  
Croustillant aux amandes

\*\*\*

#### **Mignardises**

*Notre Chef, Matthieu Gasnier, travaillant avec des produits de qualité et au fil des saisons,  
certains plats peuvent être susceptibles de ne pas être présents ou d'être modifiés.*