

## Menu « M »

243.00€

Sur une panacotta, poireaux grillés,  
vinaigrette à l'huile de noix des moulins d'Adèle et ficoïde glaciale

\*\*\*

L'huître « R d'été » n°2 snackée, asperges vertes de l'Hérault,  
caviar de blanc d'œuf, pickles d'oignons et oxalys

\*\*\*

Sur une purée de fenouil, filet de rouget cuit à l'unilatéral et choux « pak-choï »

\*\*\*

Selle d'agneau Allaiton et ris d'agneau de la « Maison Greffeuille »,  
raviole de petit pois, émulsion à la menthe et jus d'agneau au poivre Timut

\*\*\*

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

\*\*\*

« Autour de la fraise gariguette »,  
biscuit madeleine, opaline à la fraise, gelée ratafia  
praliné au sésame et sorbet fraise