

ACCUEIL :

CHIPS DE TAPIOCA ET TARTARE D'ALGUES KOMBU



AMUSE BOUCHE :

GRENAILLE CONFITES, CRÈME D'ANCHOIS MOUTARDE, POUDRE D'ALGUE.

MOUSSELINE DE HADOCK ET POULPE CONFIT



ENTREE :

CHINCHARD MARINÉ AUX AGRUMES ET CORAIL D'OURSIN, JUS D'OURSINS
TORRÉFIÉS, CONDIMENT ALGUE DULSE.



PLAT :

ROUGET DE MÉDITERRANÉE EN PORTE FEUILLE, CUIT À BASSE
TEMPÉRATURE, LÉGUMES D'AUTOMNE ET SAUCE SAFRAN DE GRASSE.



DESSERT :

SPONGE-CAKE SPIRULINE, BISCUIT RIZ SOUFFLÉ ET SARRAZIN, GLACE ST
JACQUES ET CITRON DE MENTON.



MIGNARDISES

LES MIGNARDISES DE L'AMANDIER DE MOUGINS