

***Du 5 au 31 aout 2026 et pour la 20^{ème}
année consécutive, nous cuisinons les crustacés :
Homard, Crevettes sauvages de Méditerranée, Araignée
de mer et Crabes...pour de nouvelles recettes***

En amuse-bouche, 3 bouchées autour des crustacés de la *Maré nostrum* :

Friture de « crevettes crystal » à déguster du bout des doigts

« Roudoudou » de chair crabe bleu en coquille et fine gelée de favouilles

Panacotta de gaspacho blanc aux « crevettes blanca »

AOC Champagne Domaine Bergère Origine Brut



Avec la bisque gouteuse et puissante cuisinée à partir des carapaces de crevettes rouges « carabinéros », un ravioli sans pâte garni de la chair délicate des queues condimentée de fenouil et d'agrumes

AOC Alsace Blanc, Maison Wantz « l'Epicurienne »



Un croquette dorée et croustillante d'émietté d'araignée de mer

Jeux de textures autour de choux fleurs colorés, beurre blanc

AOC Rully Blanc, Domaine Ponsot, « En bas de Vauvry » 2024



A dévorer une soupe au pistou au homard de nos côtes

AOC Vacqueyras Blanc, Domaine du Sang des Cailloux

« Le sang blanc » 2024



**Les fromages sélectionnés et affinés par Elsa, fromagère à Cucuron
et bouquet de salade « fatiguée » à l'huile d'olive d'ici**

Vin rouge ou vin blanc pour accompagner le fromage selon votre goût



Le « pécher mignon », glace au Gambeta

VDN Rivesalte Ambré, Domaine des Schistes « Solera »



Mignardises

Eaux Système Cryo, Café

130 euros hors boissons

185 euros toutes boissons comprises