

**MENU DE LA ST SYLVESTRE**

**31 DECEMBRE 2024**

Bille de tartare d'huîtres Tarbouriech. Sphère de carotte, anguilles fumées.

Olives éphémères liquides :

La verte : Jus d'olive Chalkidiki et huile d'olive fruité vert du Mas de la Dame,  
AOP des Baux-de-Provence.

La noire : Jus d'olive Kalamata et huile d'olive tradition maturée du moulin de Coudoux.

Huile d'olive du domaine Jolibois, monovariétale Grossane bio, cryogénisée.

**Flamby de foie-gras** au caramel, piment d'Espelette et fleur de sel de Camargue.

**Homard.** Raviole transparente au jus d'orange, farce de homard, vinaigrette des carcasses au piment d'Espelette.

**Lotte de Méditerranée.** Au caviar de la maison Petrossian,  
beurre blanc monté au champagne.

**St-Jacques.** En pot-au-feu, raifort et gingembre rose,  
tube croustillant aux oignons.

**Chevreuil.** Filet rôti et glacé à la sauce poivrade. Tatin de pomme au cidre,  
bulle de cassis et panna cotta de céleri rave.

**Croque à la truffe.** Truffes noires de Curbans, comté.

Sorbet citron au vinaigre et gingembre confit.

**Clémentine corse.** Mandarine et touche de basilic.

Œuf au plat, coco mangue passion, poudre de vanille.  
Cannelé au chocolat.

Bonbon Oli à l'huile d'olive fruité mûr du château Virant, AOP de Provence.

**190 euros/personne, hors boisson, services compris**