

AUTHENTIQUE - 60

Mise en bouche

Entrées

Gaspacho de tomates et abricots rôtis, maquereaux à la flamme et huile vierge à la menthe.

Ou

Aubergines confites, brousse de chèvre bio, pickles de pêches et chapelure croustillante aux herbes

Plats

Ribs de boeuf Aubrac bio laqués, crémeux de pommes de terres au citron, jus réduit au piment d'Espelette

Ou

Arrivage du Grau du roi, caviar de courgette au basilic, panisse à l'olive noire et jus d'arêtes iodé

Fromage + 12

Sélection de fromages affinés

Desserts

Fraises marinées au kosho de fraises et poivre, ganache mascarpone verveine et gel de fraise

Ou

Mousse légère au chocolat noir, mon huile d'olives et fleur de sel de camargue



CAMARGUE - 85

Mise en bouche

Entrées

Dans l'esprit d'une tielle, mijoté d'encornets à la tomate sur un pain pita maison, aïoli au citron fermenté

Ou

Oeuf parfait, haricots verts et petits pois frais au miso de seigle, yaourt de chèvre fumé

Plats

Tataki de Taureau de Camargue, crémeux de pois chiche à l'ail confit, cromesqui de pois chiche aux herbes et jus d'une gardianne

Ou

Arrivage du Grau du roi, risotto de lentilles de la ferme Puech truffé, épinards juste tombés, vierge de rhubarbe et oeufs de truite

Fromage

Pélardon des Cévennes, miel et pignons

Desserts

Fraises marinées au kosho de fraises et poivre, ganache mascarpone verveine et gel de fraise

Ou

Crémeux chocolat 60%, caramel de café à la vanille, gavotte cacaotée et framboises fraîches



BALADE - 110

Mise en bouche

L'huitre spéciale Moana, pickles de concombre et noisettes torréfiées

Entrée

Foie gras mi cuit au cacao et piment d'Espelette, comptée de fraises, moelleux de châtaignes

Poisson

Gravlax de truite des Fumades, caviar du château Castellone, betteraves et framboises

Viande

Vitelo Brandado, fines tranches de veau mi cuit, crémeux brandade, tempura de câpres, pommes dauphine au basilic

Fromage

Ganache de chèvre frais de la ferme Puech, nectarines rôties au poivre

Dessert

Crémeux chocolat 60%, caramel de café à la vanille, gavotte cacaotée et framboises fraîches



MEZZES À PARTAGER - 55

Houmous de pois chiche
au citron fermenté

Pain pita maison

Focaccia, chèvre frais,
tartare de tomates

Labneh, concombres à la menthe

Mon huile d'olive et fleur de sel

Tartare de boeuf basilic
et aioli d'olives noires

Huitres Camargue n°3,
pickles d'échalotes

Tempura de courgettes,
aïoli sobressade

Vol au vent de Brandade,
pleurote et poivrons confits



CONVIVIALITÉ - 50

Entrées

Tempura de courgettes, aïoli sobressade

Ou

Straciatella, tomates et pêches grillées

Plats

Poulet au citron confit maison et olives,
amandes grillées et herbes fraîches,
pommes de terre fondantes

Ou

Gardianne de Taureau de Camargue,
mousseline de pommes de terre aux cebettes

Ou

Rouille d'encornets,
pommes de terre fondantes,
legumes confits et herbes fraîches

Plateau de fromages + 12

Desserts

Flan patissier à la vanille

Ou

Pavlova fraises et verveine



ATELIERS CULINAIRE SUR-MESURE...

Découvrez l'univers de la
gastronomie sous un autre angle.
A mes côtés, devenez le chef en
apprenant des techniques
culinaires pointues, des astuces et
des dressages modernes.

Ces ateliers sont placés sous le
signe du partage, de la convivialité
et de la bienveillance.

Loin du stress des fourneaux et du
quotidien, sentons les produits,
observons leurs formes et couleurs,
écoutons les cuissons, goûtons et
respectons les beaux produits de
notre région.

Respecter ce que l'on mange, c'est
ce respecter soi-même.

À partir de 5 personnes
devis sur mesure en fonction de vos envies.

Que ce soit : un menu complet pour le
dîner, lever un poisson, la cuisine végétale,
préparer un tartare, réaliser un dessert en
particulier... la seule limite est notre
imagination.



BALADE GUSTATIVE SUR-MESURE...

Au travers de cette expérience je
souhaite créer un souvenir unique.

Élaborer un menu le proche de
votre personnalité, de vos envies.
Car la cuisine est une émotion, elle
se vit et nous fait vivre.

En fonction des saisons, je
composerai pour vous le menu le
plus en adéquation pour votre
moment.

À partir de 4 personnes

Devis sur mesure en fonction de vos
envies, de vos goûts, d'un souvenir
d'enfance, mais aussi des saisons et des
produits disponibles

“Dis moi ce que tu manges, je te dirais
ce que tu es ...”

Brillat-Savarin



