



# FÊTE DES PÈRES

GASPACHO À L'HUILE D'OLIVE DES BAUX-DE-PROVENCE  
concombre au vinaigre

TATAKI DE THON MARINÉ  
truffe d'été - huile de noisette

BALLOTINE DE VOLAILLE DE BRESSE  
asperge verte - artichaut barigoule

AUTOUR DE L'ABRICOT  
en fine tarte - ganache au miel de nos rûches - sorbet au thym

130€ par personne (hors boisson). Prix TTC, service compris.

Ce menu a été élaboré par le Chef Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015,  
et la Cheffe pâtissière Claire Santos Lopes.