

Entrées

Escargots, mayo fumée au whisky,
haricots verts, oignons pickles,
mousserons

Boeuf kimchi (FR),
sésame et sel d'algues

Plats

Maigre de Méditerranée au beurre de citron,
semoule de chou-fleur et boulghour, griottes

Jeune bovin servi rosé (FR),
tomates et fleurs de courgettes confites

Desserts

Rocailoux (brebis),
asperges de bois, sirop de coquelicot

Biscuit tahini au sésame et tournesol,
siphon au citron, framboise et rhubarbe

Sorbet chocolat verveine,
fraises, coulis de cerise, crémeux Drambuie,
poudre matcha

Garde manger

/ Maraîchage /

Les Jardins de Vartan, Décines BIO
Via Terroirs, Lyon
Légumes de Buyon, Saint-Étienne-des-Oullières BIO

Tomate, citron, cerise, cassis, pâtisson

/ Cueillette /

Fleur Délice, Saint-Vincent-la-Commanderie
Barnas, Rhône-Alpes
Frédérique Loré, Rhône-Alpes
Les Jardins de la Mer, Le Croisic

Sureau, salicorne, sarriette, amarante

/ Poisson /

Thon

/ Viande /

Caille des Vosges (FR), cochon capelin (FR)

/ Épicerie /

Vinaigre, pignons de pin, levure boulangère, zaatar, nuoc-mâm, vanille
vin cuit, lait végétal, huile d'olive, huile de sésame, sauce soja, saké

Lait de brebis, yaourt

Crème, beurre, oeuf, lait, glucose, sucre