



STA VIATOR

Amuse-bouche...

La Morille, farcie aux pieds de cochon, jus corsé au Porto
Stuffed Morel with Pig's Feet, with a strong Port juice

Entrée...

La Langoustine, en ravioles à l'encre de seiche, petits pois et fèves de Provence, écume d'estragon du Jardin
Langoustine in raviole with squid ink, green peas and beans from Provence, tarragon skimming from the garden

Poisson...

Le Saint Pierre, en fine lamelles, mariné au citron vert, gratiné de tomates confites, mousse de lentilles corail
Saint Pierre in thin strips marinated in lime, tomato confit gratin, coral lentil mousse

Viande...

Le Bœuf Charolais,
Le filet farci, artichaut bio du Jardin d'Aubespain, pignons de pin grillés, basilic, crémeux d'asperge blanche
Stuffed filet of Charolais beef, organic artichoke from Jardin d'Aubespain, grilled pine nuts, basil, white asparagus cream

Fromage...

La Tomme d'Arles du Mas du Trident, tomme fraîche de brebis
Fresh sheep's cheese from Mas du Trident

Dessert...

L'Orange, confite en crêpe soufflée au Grand Marnier
Candied orange in a souffléed crepes with Grand Marnier