

Ineffable

RESTAURANT
GASTRONOMIQUE



« Eveil printanier »

Fragments de saison et éclats de nature au rendez-vous de 5 moments dédiés à notre art, pour votre plaisir.

MENU POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

105€TTC

Boissons non comprises

Un **retour de marché**, un panier, la découverte...

La terre respire encore l'hiver.

La **betterave** y garde sa chaleur sombre. L'**anguille** passe en aromatique fumée, et le **café** en effluve sombre.

Puis viennent les **asperges vertes**, allégresse du printemps et **cueillette fraîche**.

Sous une **crème fumée** liée aux **cosses de petit pois**.

Plus bas, la rivière, le grain, l'éclat salin.

Truite de l'Isle sur la Sorgue, saisie de vapeur.

Citron caviar et **œufs de poisson** viennent éclater au rythme de la saison, sauce pil-pil.

Enfin, le premier rouge du printemps.

Fraises naissantes, souvenir de tarte, souffle floral et sorbet au **verjus**.

Toute allergie ou restriction alimentaire n'ayant pas été annoncée lors de la réservation, ne pourra pas être prise en compte.

Accord mets et vins 58€

Toutes nos viandes sont d'origine Française.

Nous ne sommes malheureusement pas en mesure de répondre à toutes les restrictions alimentaires. Si les exigences de régimes et diététique imposent des changements dans le menu qui entraîneraient un compromis sur la qualité de la cuisine, il se peut que nous ne puissions pas répondre à votre demande.