

Expérience CULINAIRE



Dominique Frérard, un Chef talentueux, une gentillesse naturelle et surtout un talent fou !

Ambassadeur des saveurs du Sud, il vous propose une cuisine sincère, simple et généreuse.

Dans sa longue carrière DOMINIQUE FRÉRARD obtiendra 1 étoile dans le guide Michelin, Maître Cuisinier de France il fût le Chef exécutif du restaurant "Les trois Forts" Sofitel Marseille Vieux Port 5 étoiles pendant 28 années.

Il nous fait l'honneur de proposer ses plus fines créations à la carte de notre établissement tout au long de l'année

CHEF ÉTOILÉ



Mise en bouche

Quenelle de Saint-Jacques émulsion iodée, croustillant de chair de tourteau aux herbes, cappuccino de choux fleur au thym

Entrée

Fraîcheur de rouget, avocat, granny smith, céleri doré, sucs de betterave

Où

Ceviche de Saint-Pierre marinée aux condiments et aux aromates, grenade

Plat

Travers de loup, asperges vertes, edamame, petits pois, jus brun de volaille à l'huile de noisette

Où

Sauté de foie gras de canard, artichaut violet, tomate séchée, jus de barigoule

Dessert

Sablé aux fraises, lemon curd, quenelle glacée à la vanille

Où

Mousse aux deux chocolats, tuile au gruë de cacao, émulsion au café 'frappée'

Mignardises

MENU : 96 € par Personne

