

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



Entrée

Saumon mariné 'gravlax' par nos soins, crème aigrelette au citron et aux herbes, blinis

Foie gras de canard cuit au sel de Camargue et aux épices douces, chutney de figes sèches au vin rouge et aux zestes d'orange, pain toasté

Plat

Sauté de queue de langouste, gnocchis à la pomme de terre, émulsion iodée, strates de choux fleurs

Filet de volaille clouté aux poireaux et à la truffe melanosporum, sauce suprême, écrasé de pomme de terre au diamant noir, déclinaison de légumes.

Dessert

Gâteau Signature en forme de rose, mousse Vanille parfumée à la Rose, compotée de fruits rouges (framboise, myrtille, fraise) Biscuit madeleine, sablé croustillant

MENU : 89 € par Personne

ENTREE / PLAT : 79 € par Personne

PLAT / DESSERT : 79 € par Personne

