

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

De retour de marché

Entrée

Céviché de queues de langoustines, pastèque, fêta, poutargue ratissée, panécarasau

Plat

Travers de Loup contisé au chorizo, palet de courgettes au pistou de légumes, olives taggiasches, jus brun de volaille

Dessert

Tarte friande aux pêches rôties, caramel à la cardamome, sorbet pêche

Mignardises

MENU : 106 € par Personne



Menu Signature



Le homard bleu en plusieurs scènes ...

Mise en bouche

Crèmeux de carcasses à l'estragon , gnocchis, strates de choux fleur au curry

Entrée

Fraicheur de pinces , édamames ,avocat, melon , huile d'olive aux aromates

Plat

Queue simplement rôtie , risotto carnaroli aux truffes 'tuber eastivium ', huile de roquette

Fromage

Tome de chèvre du Queyras , gel d'ail noir

Dessert

Crème brûlée à la pistache , corolle glacée au café intense

Mignardises

MENU SIGNATURE : 139€ par Personne