

⊗ **Carpaccio de tomates de Sicile "Marinda" et asperges violettes, crème de pistou aux pignons de pin**

Carpaccio of "Marinda" tomatoes from Sicily and purple asparagus, pesto cream flavoured with pine seeds

Légumes du moment en Barigoule sur des asperges vertes confites au bouillon, tomates sel, jus de tapenade perlé d'huile des Terres Bormanés


"Barigoule" style vegetables, comfit of green asparagus, tomatoes, tapenade juice with a drop of extra virgin olive oil

⊗ **Risotto carnarolli crémeux, lié au vieux parmesan reggiano poêlée de champignons frais à l'huile de noisette torréfiée**

Creamy carnarolli risotto with parmesan reggiano, fresh forest mushrooms
Fricassée, torréfiée hazelnut oil

⊗ **Mangue pochée au sirop vanillé, parfait glacé banane passion, biscuit Emmanuelle jivara et sorbet mangue gingembre**

Passion banana parfait, poached mango, ginger milk chocolate biscuit and mango granite

 **Contains alcohol** ⊗ **Contains nuts or nut products**
Most of the dishes can be served without alcohol

All prices are inclusive of 10% service charge & 10% municipality fees