



*Dîner du 5 Juillet 2017*

*Menu Marais Cocteau*

*Le Saumon en deux cuissons,  
L'un mariné, l'autre cuit lentement  
Concombre acidulé et crème montée*

\*\*\*\*\*

*Le Bar de ligne,  
A la plancha, vierge de tomate et Bouchot  
Coriandre, mousseline de courgette de Provence*

\*\*\*\*\*

*L'Assortiment de fromages affinés*

\*\*\*\*\*

*La Fraise et la Citronnelle,  
Sablé, mousse au chocolat blanc  
Sorbet Fraise de l'Isle sur la Sorgue  
Citronnelle*

*130 Euros par personne  
Eau, vins sélectionnés par notre sommelier, café compris*