

Art, potagers et lagon

JEU DE GOÛT ET DE TEXTURE

ALEVINS EN SAUCES

CHARDON, NOISETTE ET TRUFFE

SEICHE À LA BRAISE

SPAGHETTI, ÉCHALOTE ET MOULE MITILLA

PIGEON, PISSENLIT, LAURIEL ET JACINTHE DES GLANDES

LAIT ET AGRUMES

VENEZIANA

Euro 220





Les Classiques du Glam

JEU DE GOÛT ET DE TEXTURE

ALEVINS EN SAUCES

SEICHE À LA BRAISE

HUÎTRE DU DOGE ET HERBES DE LAGON

POIREAUX ET ŒUFS DE BROCHET

LINGUINA, NDUJA ET FASSONA

RIZ, COURGE JAUNE ET RAS EL HANOUT

AGNEAU ET OIGNON NOUVEAU

LAIT ET AGRUMES

HIVER

Euro 250



** Les menus dégustation sont recommandés pour toute la table **

Les plats du menu dégustation peuvent être servis à la carte - Minimum 3 plats Euro 180

Les principaux plats de poisson sont disponibles selon les disponibilités du marché.

Pour plus d'informations sur les allergènes, veuillez contacter le personnel de salle.