



CHEZ JEANNETTE

POUR COMMENCER - 23 €

Courge

Courge confite au beurre noisette et sauge, potimarron en purée, eau de courge et graines de moutarde

Mer et Terre Végétale

Huitre de Camargue grillée au charbon, en tempura et poireaux mentholés et jus brun corsé végétal.

PLAT - 38 €

Daurade

Daurade de méditerranée , petites courgettes du potager au barbecue, feuille de câprier et basilic marseillais, jolie sauce vierge courgettes, câpres et tournesol

Volaille

Volaille fermière, Aubergine du potager au sel et en caviar, mûres au vinaigre et quelques noix

NOS DOUCEURS - 17 €

Figue

Figues de Solliès crues et confites, sous une crème légère infusée aux herbes du jardin. Une touche de vinaigre balsamique 8 ans.

Mirabelle

Mirabelle flambée au rhum, safran, glace à la cire d'abeille, lait de chèvre et pollen

FORMULE ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 63 €

MENU DEGUSTATION EN 5 TEMPS - 95€