



Menu de Noël

Betterave cuite en croûte de sel, fleur d'Hibiscus et caviar
Seaweed crust roasted beetroot, Oscietra caviar, Hibiscus flower

Raviole de langoustine, consommé de radis aux agrumes
Langoustine ravioli, radish broth and citrus

Huître de Camargue pochée, bouillon de coquillages
Camargue oyster, shellfish stock

Bouillabaisse by Ceto
Bouillabaisse by Ceto

Écume de meringue, glace nougat aux fruits secs et amandes
Nougat iced cream, raisin and almond

Les frivolités
Petits fours

Déjeuner du Lundi 25 Décembre 2023

255 € / personne hors boissons