



ULTIMATE | PROVENCE

# RESTAURANT

## « LES CUVES »

***OUVERT DU MERCREDI AU SAMEDI***

***DE 19H30 A 21H30***

***Venez découvrir notre restaurant signature avec des menus et plats élaborés au gré des saisons et produits locaux par notre Chef des Cuisines Romain Franceschi.***

***Menu Découverte en 5 services 95€***

***Menu Dégustation en 8 services 125€***

***A la carte menu (selon saison)***

***Menu et carte disponibles sur demande et à titre d'exemple***

*Come and discover our signature restaurant with menus and dishes prepared according to local products and the season by our Executif Chef Romain Franceschi*

*Discovery menu in 5 courses 95€*

*Tasting menu in 8 courses 125€*

*A la carte menu (according to season)*

*Menu and à la carte options available upon request and as exemple*

***Romain Franceschi***



*Independently minded*



ULTIMATE | PROVENCE

# RESTAURANT LES CUVES

*Menu à titre d'exemple*

## PREMIERE ENTREE

Oursin mousseline de choux caviar avruga  
Langoustine, raviole de blette, bouillon de tête, citron confit  
Espuma cacao, champignons flambés, craquant noisette

## DEUXIEME ENTREE

Tomates anciennes, burrata, truffes d'été  
Raviole ouverte, confit d'agneau, ail noir, pop-corn, sarriette  
Asperges aux truffes d'été, sabayon café

## PREMIER PLAT

Autour de la tomate, bouillon vanille, fleur d'orangé  
Loup, texture artichaut, smoothie caviar osciètre, cédrat  
Turbot, cèpes, dattes, crème de noisette, jus de viande  
Agneau, menthe, coriandre, autour du pois chiche  
Bœuf, gingembre, carottes, agrumes

## DEUXIEME PLAT

Filet d'agneau, croûte d'herbes, texture d'aubergine, jus anis  
Bœuf en filet et cromesquis, cèpes, bourbon  
Rouget, nori, fenouil, huile d'algues  
Saint-Pierre, rouille d'ail noir, légumes fumés

## SELECTION DE FROMAGES

## PREMIER DESSERT

Autour du chocolat, tonka, whiskey MIGNARDISES

## DEUXIEME DESSERT

Citron givré, poivre Timut, meringue craquante, citron caviar

## MIGNARDISES



*Independently minded*