



# RÉCIF

## **Fruits et légumes**

«Tagete et Bergamote»  
par Audrey Angelica  
Bruno Cayron  
La Serre du plan  
Jardin d'Orion  
Bastien Verdino  
Carotte et cocotte  
Chemin des mules  
Domaine Saint-Vincent  
Papaye de Provence  
Agrumes du sud  
Morgan Orto

## **Pêcheurs**

Olivier BARDOUX  
Mare Nostrum

## **Fromageries**

Ma fromagerie Valescure  
Ferme de Belveset  
Fromagerie de Château-Queyras  
La ferme du petit Jabron  
La ferme Dei Reicampadis  
Fromagerie les alpages

## APÉRITIFS SIGNATURE

### SPARKLING LEMON

*GIN 44°N, Limoncello Basilic, Citron, Cerfeuil,  
Thym, Champagne*  
28€

### PROVENÇAME

*Whisky Singlar Infusé A L'huile De Sésame,  
Gingembre, Citron, Bitter Pamplemousse*  
28€

### MARINADO

*GIN XII, Thé Vert, Aneth, Concombre Frais,  
Clarifié Au Lait D'amande*  
28€

## APÉRITIFS SIGNATURE 0%

### TINY NECTAR

*Purée D'abricot, Sirop D'orgeat Au Piment,  
Cardamome, Citron, Lait D'amande, Verveine*  
25€

### SOUTH SWEET MARTINI

*Seedlip 42 Grove, Marmelade d'orange, Fleur d'oranger,  
Sirop de deuille de figue, Citron Vert*  
25€

COCKTAILS CLASSIQUES  
DISPONIBLES SUR DEMANDE

## MENU EXPÉRIENCE « SURPRISE »

*3 propositions de menus*

### « TOUT VÉGÉTAL »

*En 6 Temps*  
150 €

### « HOMMAGE À LA MÉDITERRANÉE »

*En 6 Temps*  
185 €

### « BALADE GOURMANDE »

*En 8 Temps*  
210 €

Le menu est proposé exclusivement pour l'ensemble de la table. Nous sommes en mesure de vous indiquer l'origine de nos produits. Une carte des allergènes est disponible sur demande. Prix nets, TVA et service compris Le restaurant n'accepte pas les chèques.