



Le 1217

Carte signée par

Mr Stéphane Buron *2* Michelin, MOF 2004*
exécutée par Mr Laurent Bonnarens-Nelissen

MENU EXPÉRIENCE EN 3 TEMPS

Asperge verte de Provence

Juste tiédie en vinaigrette, taboulé, sorbet aux herbes du jardin



Ris de veau

Caramélisé et glacé d'un jus parfumé au ponzu, les carottes comme un jardin



Fraise gariguette

Une gavotte autour de la fraise gariguette
rhubarbe en émulsion, sorbet aux fruits rouges et petites meringues

75€



MENU EXPÉRIENCE EN 5 TEMPS

Asperge verte de Provence

Juste tiédie en vinaigrette, taboulé, sorbet aux herbes du jardin



Fleur de courgette

Farce mousseline à la langoustine, fine quenelle, émulsion à l'ail des ours



Bar de ligne

Rôti sur peau, morilles, asperges vertes, sauce tranchée d'une huile d'herbes



Pigeon

Suprême rôti, cuisse confite, jardin de petits pois et carottes



Pamplemousse

Frais et confits, bulle de sucre soufflée, crémeux vanillé et biscuit

125€





1217

Menu signed by

Mr Stéphane Buron 2**Michelin*, MOF 2004
executive chef, Mr Laurent Bonnarens-Nelissen

EXPERIENCE MENU

3 Courses

Green Asparagus from Provence

Warmed up in a vinaigrette dressing, taboulé style, fresh grasses sorbet



Veal Sweetbread

Caramelised, young spring carrots, veal juice flavoured with ponzu



Gariguettes Strawberry

In a crispy tart, rhubarb cream, red fruit sorbet and tiny meringues

75€



EXPERIENCE MENU

5 Courses

Green Asparagus from Provence

Warmed up in a vinaigrette dressing, taboulé style, fresh grasses sorbet



Zucchini flower

Stuffed with langoustine mousse, thin quenelle, wild garlic flower emulsion



Line Sea bass

Roasted on the peel, morels, green asparagus, flavoured with herb oil



Pigeon

Roasted filet, preserved leg, peas and carrots garden style



Grapefruit

In a sugar bubble, fresh and candied, biscuit and vanilla cream

125€



