



L'AROMAT
RESTAURANT

MENU EN 7 SERVICES

Prélude

Pierre-Jean CARTON

Tartelette d'anguille fumée, crème aux herbes, confit Ana yuzu.

Amuse - bouche

Jean-Claude DE LANFRANCHI

Coxinha de faisan au vieux comté, jus corsé de gambas à la sariette.

ENTRÉE

Gérald GUILLY

Tartare d'Huîtres de Camargue de Paul Scotti et boeuf Charolais au safran de Miramas, gel de kumquat, blinis à l'ail des ours.

POISSON

Sylvain ROBERT

Pavé de bonite de Méditerranée en chapelure d'herbes, fricassée de morilles et asperges, rissole au foie gras.

VIANDE

Gilles CARMIGNANI

Charlotte d'agneau à l'aubergine et aux olives, cromesquis de risotto à l'ail noir, purée des premières courgettes de pays à la menthe et serpolet.

FROMAGE

Vincent POËTTE

Comté de 24 mois, rémoulade de céleri et pomme verte au raifort, gel de concombre à la coriandre, vinaigre harissa fraise.

DESSERT

Pierre LAMOUR

Pavlova aux fruits, brousse et confit frais de fraise yuzu, sorbet citron chocolat blanc.