



Dîner entre Chefs Etoilés

L'HUITRE GIOL

Tête de veau sauce gribiche et n'duja

LE CHAMPIGNON

Petit épeautre de Provence
Cazette et agaric de la maison Boseli

LA SERIOLE

Feuille de cassissier
Tomates et rouille safranée

LE CHEVREUIL DE CHASSE

Carotte à l'étouffée de sapin, jus aigrelet

LA BROUSSE DU ROVE

Olive Kalamata et vinaigrette de garigue

LAIT DE FERME

Noix et vanille

LA FIGUE DE SOLIES

Ail noir et lacté de feuilles de figue

Antoine
Gras

Aurélien
Véquaud

Louis
Gachet

