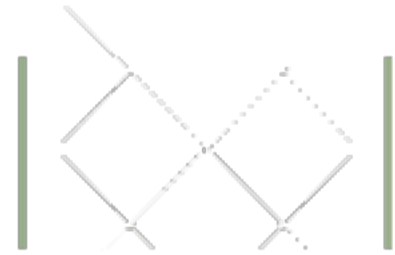




MARELUNA



NOTE DE TÊTE

Tagliatelle de Seiche - Caviar de Hareng, Citron de Menton, Avocat, Wasabi et Combawa Cuttlefish « Tagliatelle » - Herring Roe, Menton Lemon, Wasabi, Avocado and Combawa	36.
Petits Bateaux de Pâtes Fraîches à l'Ossobuco - Langoustine, Consommé Thaï, Herbes de Printemps Ossobucco Tortellini - Marinated Scampi, Thai broth, Spring Aromatic herbs	38.
Terrine de Tomate de la Ferme Campana, Caviar Oscietre « Maison Kaviari » Crème Épaisse « Maison Bordier », Oseille Local Tomato Terrine - Oscietra Caviar by Kaviari, Sour Cream by Maison Bordier, Sorrel	46.
Escargot de Provence - Poutargue, Ortie, Salicorne, Amandes Fraîches Snails of Provence - Nettle, Samphire, Bottarga, Fresh Almond	42.
Gambas Carabineros en Écailles de Corail - Rhubarbe, Baie de Goji, Vinaigrette Bisque au Tosazu Carabineros King Prawn in Coral Scales, Rhubarb, Goji Berries, Tosazu Vinaigrette and Bisque	56.

NOTE DE COEUR

Pappardelle aux Écrevisses - Cèpes d'Été, Bisque d'Écrevisses Pappardelle Pasta - Fresh Water Crayfish, Summer Porcini, Crayfish Bisque	46.
Rouget en Kadaïf - Lard de Colonnata et Mozzarella di Bufala, Légumes de Saison, Shiokoji Crusted Red Mullet - Colonnata Pork Belly, Mozzarella di Bufala, Spring Vegetables, Shiokoji	50.
Sériole Maturée, Fraises Blanches, Celtuce, Haricots Verts, Sauce Tarama, Yuzukosho d'Asperges Aged Amberjack - White Strawberry, Celtuce, Local Green Beans, Tarama Sauce, Asparagus Yuzukosho	52.
Carré de Veau - Sardine Fumée, Sauce Vin Jaune, Ficoïde Glaciale, Navet « Bbq » Veal Rib Eye - Smoked Sardine, « Vin Jaune » Sauce, Ice Plant, Turnip	54.
Pigeon Royal de Provence - Céréales, Cerise Fermentée, Radicchio Treviso, Fond de Pigeon Moutardé Royal Squab of Provence - Crispy Cereals, Preserved Cherry, Radicchio Treviso, Mustard Squab Jus	48.
Cœur de Ris de Veau - Langoustine, Petit-Pois, Combawa, Ail Noir, Crème Fraîche Veal Sweetbread - Brittany Langoustine, Fresh Peas, Combawa, Black Garlic, Sour Cream	60.

NOTE DE FOND

par la Cheffe Pâtissière Simona Casato

Sélection de Fromages de Chèvre Frais et Affinés de Georges Montero à Peymeinade Fresh and Matured Goat Cheese Selection made by George Montero in Peymeinade	16.
Fleur de Provence - Lavande, Cassis et Rhubarbe Fleur de Provence - Lavander, Blackcurrant, Rhubarb	19.
Olea - Olive, Yuzu, Citronnelle et Fleur de Sureau Olea - Olive, Yuzu, Lemongrass, Elderflower	23.
Egeria - Egeria - Abricot, Jasmin, Calamanci Egeria - Apricot, Jasmin, Calamanci	25.

MENU DÉCOUVERTE

Découvrez la cuisine du Chef Francesco Fezza dans un Menu Dégustation en 5 étapes
A beautiful way to discover the very special cuisine of our chef Francesco Fezza in 5 course menu

Un menu changeant selon les pêches et les cueillettes
Our food changes seasonally according to the sea and the nature

Menu à choisir pour l'ensemble de la table
This menu has to be chosen by all guests on the table

155 euros