



Menu

SAVEURS CITRONNÉES

Entrée

Prélude frais : Céviché de dorade aux agrumes de Menton, harmonie de légumes croquants.

Plat

Mélodie gourmande : Filet de bœuf du Limousin, jus de thym réduit, écrin de crémeux de patates douces.

Dessert

Finale en douceur : Tiramisu au citron de Menton et limoncello.

55 € par personne

Chef Remi

Epicurems





Menu

LEMON FLAVORS

Starter

Fresh prelude: Sea bream céviché with Menton citrus fruits, harmony of crunchy vegetables.

Dish

Gourmet melody: Limousin beef fillet, reduced thyme juice, sweet potato cream box.

Dessert

Smooth finish: Tiramisu with Menton lemon and limoncello.

55 € per person

Chef Remi

Epicurems

