



ARMONY

FRAME

Chef Julien Mercier

Menu **VITALITÉ** **ENERGIE**

42€

Saison Lunisolaire :
8 nov. 2023 - 3 fév. 2024

CONSOMMÉ DE LÉGUMES

algue Nori, sésames noire et radis pickles

Vegetable consommé, Nori seaweed, black besame and pickled radish

KÉMIA DE CAROTTES ET POIS CHICHE

condiment au citron et miel, concassé de menthe, basilic, coriandre

kémia of carott and chickpea, lemon and honey condiment, crushed mint, basil, coriander

DAURADE ROYALE SAUVAGE* GRILLÉE À LA PLANCHA

blettes sautées aux herbes, jus de persil, perles d'agrumes

Wild royal sea bream grilled « a la planche », sautéed swiss chard, parshley sauce, citrus pearls*

RIZ NOIR DE CAMARGUE SAUTÉ AUX OIGNONS VERTS

huile de sésame et ses graines grillées

Fried black rice from Camargue with green onions, sesame oil and toasted seeds

BLANC MANGÉ AU LAIT DE COCO

et parfum de fleur d'oranger, grenade et pistaches caramélisées

Blancmange with coconut milk, flavour orange blossom, pomegranate and caramelized pistachios

BOISSONS - BEVERAGE

VINS BIODYNAMIQUES

BIODYNAMIC WINES

Riesling AOP Domaine Charles Frey, Granite AB Biodynamie

Verre - Glass 10 €

Rouge : Saint-Emilion Grand Cru AOP Château Riou du Thailas AB Biodynamie

Verre - Glass 13 €

***Sparus aurata**

Prix nets, service compris - Net prices VAT and service included