



Bistrot Chic Marseille SAINT VALENTIN 2023

Terrine de foie gras glacée au Porto, brioche toastée à l'huile d'olive,
chutney de fruits de saison aux épices

Carpaccio de gambas sauvage, chutney manque,
vinaigrette au citron Yuzu, éclats de fèves de cacao concassée

Filet de loup de Méditerranée, pulpe de pomme de terre, éclats de
topinambour, poireaux à l'étuvée, bisque de crustacés,
émulsion vanille, crumble café

OU

Filet de bœuf ibérique, purée de légumes oubliés,
pousses de tétragone, champignons de saison,
confiture de condiments, sauce vin rouge

Sphère choco-praliné aux éclats de fève de Tonka,
coulis framboise servi chaud

69 EUR PAR PERSONNE

+ 20 EUR Accord mets & vins (3 verres)

+ 30 EUR Prestige (apéritif Champagne + 3 verres)