LE 29
UN LIEU
D'INSPIRATION
ET DE LIENS
POUR LES
ENTREPRENEURS

DÎNER

LE 29

LE SOIR

MENU À 42 €

Au jour le jour

—

Tarte citron meringuée façon “Le 29”
ou
Coupe glace ou sorbets 2 boules

—

Café ou thé

—

AOC Domaine les Béatines
Rouge, blanc ou rosé, à raison d’une bouteille pour 4 personnes

—

Eau minérale plate et pétillante

MENU À 60 €

Petits farçis de poivrons, brousse du Rove, guanciale, vieux parmesan, pistou
ou
Mix de légumes crus et cuits, herbes fines, huile d’olive des Côteaux d’Aix

—

Au jour le jour
ou
Filet de canette rôtie, mousseline de carottes,
cédrat-gingembre, jus comme une gastrique

—

Tarte citron meringuée façon “Le 29”
ou
Paysanne de fruits à la fourchette, coulis de fraise-verveine

—

Café ou thé
accompagné d’un macaron four

—

AOC Château Beaupré Collection
Rouge, blanc ou rosé, à raison d’une bouteille pour 4 personnes

—

Eau minérale plate et pétillante

LE 29

MENU SIGNATURE
88 €

Mise en bouche du chef

—

Petits farcis de poivrons, brousse du Rove, guanciale, vieux parmesan, pistou

ou

Ceviche de daurade, grenades, pickles d'oignon rouge, tuile de tapioca

—

Carré d'agneau rosé, moutabal d'aubergines au cumin, jus corsé

ou

Pavé de maigre poêlé sur la peau,
légumes printaniers au combava, émulsion de coque acide

—

Vache-chèvre-brebis, chutney de rhubarbe

—

Fingers chocolat noir 70%, coco-ananas, glace vanille bourbon

ou

Paysanne de fruits à la fourchette, coulis de fraise-verveine

—

Café ou thé
accompagné d'un macaron four

—

AOC Château Beaupré Collection
Rouge, blanc ou rosé, à raison d'une bouteille pour 4 personnes

Eau minérale plate et pétillante

Table nappée