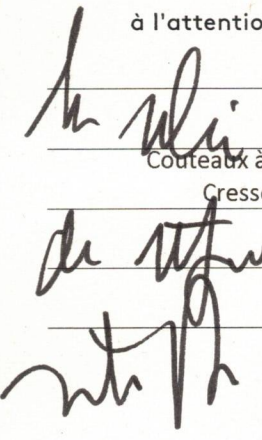


Pelamile de nos côtes, levure de bière torréfiée et eau de poissons au vinaigre de banane et huitres
 Chou cristallisé au safran, poutargue de caviar, condiment gingembre et têtes de maquereaux brûlées
 Langoustine marinée et fruits rouges, bouillon de légumes racines et sumac, poivre vert, fleurs de l'instant
 Courgette en aigre doux comme une barigoule, feuille d'amidon, pommade de courgettes au vinaigre de cidre
 Algues croustillantes à l'eau de mer, pommade de patate douce, réglisse, poutargue
 Crousti-Galanga, bœuf en juxtaposition de cuissons, vinaigrette à l'eau de soja torréfiée et Campari
 Parmesan, pommade de pistache, grenade, pamplemousse rosé et aloe vera
 Croustillant de lin, pommade marine au jus de crustacés, sardines, radis aux paillettes de nori, piment d'espelette
 Sorbet capucine, pop corn d'algues
 Crevette grise, katsubushi de têtes, huile de piment vert, agrumes d'entrailles

PAR ALEXANDRE MAZZIA

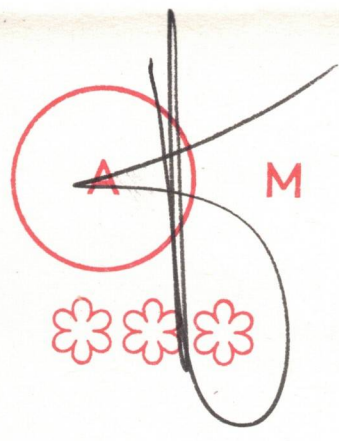
à l'attention de :



Œufs de saumons et truites sauvage marinés au saké, lait fumé
 Biscotte végétale, pommade herbacée-iodée, fleur de l'instant
 Anguille fumée et chocolat
 Sucre de placton, voile marinière curry, feuille d'huître, caviar daurenki
 Couteaux à la vapeur de saké, graines d'orge soufflées, condiment iodé et algues, eau de pommes vertes-fenouil
 Cressons de fontaine, betterave fumée, lait de langoustines, granité de vinaigre de têtes de rougets brûlés
 Croustillant de manioc, pommade de rouget, chapelure de poutargue, moule glacée, gel de piment
 Encornet, piment d'Espelette, gonnasio, huître, chou fleur fumé, poutargue, têtes de crevettes
 Pain viennois fumé au charbon, beurre demi-sel au combawa
 Chair d'araignée au jus animal, voile d'espardon mariné saké-betterave et garum
 Semoule aux agrumes et fleur d'oranger, raifort et jus de carapaces à la peau d'orange brûlée
 Moules, maquereaux, harengs, noix de coco, condiment mojito-estragon et jus vert
 Focaccia au beurre noisette, piment d'Espelette-réglisse, beurre nigelle et épices
 Brioche façon tropézienne, sardine, lard de colonnata, gingembre et pamplemousse
 Caviar, langoustine plancton, beurre blanc café, choux-fleur, sarrasin torréfié, jus de têtes
 Consommé de volaille infusé aux coquilles d'huîtres, dulce et écorces d'agrumes brûlées
 Chénopode en tempura-vodka, œufs de brochet fumés, piment, poussière de carapace
 Merlu de ligne, framboise harissa, gel aigre-doux, jus vert satay
 Fleur de courgette, pommade aux épices, fruit de la passion, aubergine
 Jus sauce, queue de bœuf, popcorn d'algues, peau de piment à l'eau de gingembre
 Haricots verts, pamplemousse, brocolis, beurre blanc safran-café, poussière de bacon
 Pousses d'épinard, vermicelles de légumes au curry, jus vert, jus de cochon et betterave
 Glace wasabi-raifort et diplotaxie
 Framboise Harissa
 Glace confiture de lait et thé vert matcha
 Texture pudding au jus animal, tamarin-hibiscus, banane caramélisé, feuillantine
 Texture de Banane fermentée, riz soufflé, cacahuète sucrée, kumquat, gel d'Espelette
 Prune aux épices, praline, fruit de la passion, fleurs d'oranger, hibiscus
 Patate douce, mangue, dattes, eau de verveine
 Sorbet ananas-safran, gel pimenté
 Maïs givré, vinaigre balsamique 25 ans d'âges, meringue maïs fumés grillés
 Avocat, perle de gingembre, fenouil, graines de moutarde
 Mangue, goyave, poussière d'agrumes, patate douce et gingembre cristallisés
 Pastèque, gelée piment, kumquat, graine de moutarde
 Palet glacé pomme verte, eau de pomme au curry vert, spray de gin des bigarades
 Texture sablé-cigarette, pommade de patate douce aux épices, framboise, citron basilic

fait le :

5/10/24



9 rue François Rocca
13008 Marseille

www.alexandremazzia.com
 +33 (0)4 91 24 83 63
chef@alexandremazzia.com