



Menu à 4 mains  
Matthieu Hervé x Guido Niño Torres  
Dimanche 12 septembre 2025

Nid de pommes de terre frites, tartare de bœuf, moelle et escargots en persillade  
Crème de foie à la Carthagène d'Emilien, vinaigre et miel de châtaignier  
*par Guido Niño Torres*

Tartelette au tourteau, concombre et caviar osciètre  
Tielle façon crackers, rouille  
*Par Matthieu Hervé*

\*\*\*

Huitre, lard de Colonata, potimarron - *par Matthieu Hervé*

\*\*\*

Ceviche de truite de Villefort maturée, leche de tigre aux amandes et raisins - *par Guido Niño Torres*

\*\*\*

Tartelette aux cèpes, langoustine rôtie aux piments d'Espelette et cacahuètes - *par Matthieu Hervé*

\*\*\*

Thon maturé, riz rond de Camargue caldoso, œuf de caille confit,  
ciboulette, jus de bœuf corsé à la poitrine fumée - *par Guido Niño Torres*

\*\*\*

Topinambours rôtis, jus corsé au café colombien,  
capuccino de lait de noisette acidulé - *par Guido Niño Torres*

\*\*\*

Pigeon de la Drome, carottes des sables, vadouvan et coulis herbacé - *par Matthieu Hervé*

\*\*\*

Granité au limoncello, espuma au citron vert et sorbet orange-yuzu – *par Matthieu Hervé*

\*\*\*

Soufflé de poires oxydées, glace onctueuse au faux chocolat de châtaignes et noix de Grenoble -  
*par Guido Niño Torres*

Menu en 8 temps | 175€ par personne hors boissons



Chef du restaurant Likoké à « Les Vans », Guido est un cuisinier passionné, un inépuisable curieux qui cuisine « au goût », à l'intuition. En quête constante de saveurs franches et intenses, on retrouve dans ses plats des influences latino-américaines.

Son talent a été récompensé d'une étoile au guide Michelin en 2021, à laquelle vient s'ajouter une étoile verte en 2025. Sa cuisine créative s'émancipe des codes classiques et contraste avec la cuisine traditionnelle française du Chef Matthieu Hervé.

Ensemble, Matthieu et Guido signent un menu en 8 temps, ancré dans la saison et le terroir, précis et vibrant.