

ENTRÉES

L'HUÎTRE DE L'ÉTANG DE THAU AU VERT

mouillette de pain brioché au seigle et caviar gros grains.

LE POIREAU DU JARDIN – *cuit en croûte*

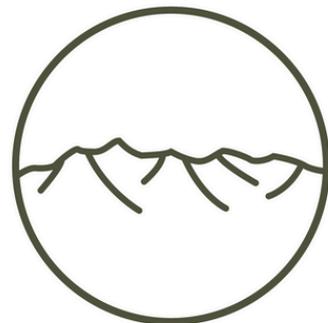
le poireau du jardin cuit en croûte de drêche, petite lotte fumée et vinaigrette houblonnée.

MAQUEREAU DE MÉDITERANNÉE – *ivre*

kimchi de carotte et fenouil au piment doux.
Glace à la crème d'arêtes et tagète.

LANGOUSTINE DE MÉDITERANNÉE XXL – *cuite au sel*

concombre, estragon et fleurs de fenouil
Jus de tête à la presse
supplément de 25€ par personne



PLATS

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE - *rôti au thym citron*

salade fondante et croquante.
Jus de tête au gingembre.

LA TRUITE DE L'ISLE SUR LA SORGUE – *confite à l'huile d'olive*

sauce Dugléré moderne et shiso rouge.

LE RIS DE VEAU – *croustillant*

oignons roussis, jus corsé.

LE PIGEONNEAU DE SARRIANS – *cuit à l'étouffée*

jus de salmis, betterave tapée.

ESCALOPES DE LOUP – *grillées*

tomates cerises, céleri branche et ail torréfiés.

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION

Nos fromages de chèvre des Alpilles affinés sur place
et par nos soins
16€ par personne

DESSERTS

CHOCOLAT MADONG – *en chaud-froid*

céleri-rave, céleri-branche et citron jaune.
Huile d'olive fruitée et vanille de Madagascar.

LA PÊCHE - *pochée*

verveine et câpres.

FINE TARTE FEUILLETÉE DE FIGUES

figue pochée au vin d'épices, glace au cassis.

EN TROIS SERVICES

pour le déjeuner,
90 €
accord mets et vins
Classique : 50€
Prestige : 110€

EN QUATRE SERVICES

125 €
accord mets et vins
Classique : 65€
Prestige : 150€

EN CINQ SERVICES

180 €
accord mets et vins
Classique : 80€
Prestige : 190€



MENU VÉGÉTAL*

à découvrir sur la carte
145 €

Accord mets et thés : 60€

**pour l'ensemble de la table*