

ENTRÉES

L'HUITRE - *au vert*

mouillette aux herbes de Provence et caviar gros grains

JEUNE POIREAU – *cuit en croûte*

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



LA BETTERAVE – *comme une pomme tapée*

jus infusé à la feuille de figuier
citron / beurre fumé



LA TOMATE – *en tartare*

accompagnée de pommes soufflées
chou-rave / capucine / raifort



LE CIEL ET LA TERRE

bouillabaisse végétale et rouille au safran : pomme de terre /
pommes / céleri rave / livèche

PLATS

LICHE DE MÉDITERRANÉE – *à cru*

carotte / citron / verveine
émulsion iodée

LOUP DE MÉDITERRANÉE – *grillé*

chou kale et algues confits, sésame
sauce Jambalaya
sauté de petits calamars à l'ail

PIGEON DE SARRIANS – *nourri aux céréales*

oignons doux confits, jus de légumes tubéreux à la sauge,
cannelones au jambon de pigeon

AGNEAU DE LAIT – *rôti*

*la selle aux épinards et marjolaine, ciboulette éléphant
*le carré pané dans la chapelure de pain frie à l'ail
accompagné d'une pomme de terre cuite au petit lait,
escargots et ris d'agneau braisé
supplément 25€

LES COQUILLAGES DE MÉDITERRANÉE – *en crème d'oignon cébette*

lait de noisettes, caviar Daurikus,
réduction citron très très vive

LA COURGE MUSQUÉE – *travaillée comme une viande*

piccalilli / aigrelette aux agrumes, moules
et shiso / huile de taureau pimenté

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION

sélection de chèvres et brebis des Alpilles, affinage de nos fromages par Lou Canesteou - 24€ par personne

DESSERTS

TRUFFE – *chaud-froid*

céleri rave et chocolat Madong

ABRICOTS – *confits*

concombre et melon au maceron
glaces abricot, pignons de pin, curcuma

LA PÊCHE PLATE – *cuite au vin chaud*

servie froide en gelée
sorbet aux herbes du jardin / livèche / crème foisonnée
à la vanille de Madagascar

Je vous invite à composer votre menu

EN DEUX SERVICES

pour le déjeuner,
avec la possibilité d'être servi en moins d'une heure
60 €

EN TROIS SERVICES

pour le déjeuner,
90 €

EN QUATRE SERVICES

120 €

Pour tous les convives, je vous propose

MENU SURPRISE – *en cinq services*

selon mes envies du moment
160 €

MENU VÉGÉTAL – *en cinq services*

selon les produits de saison cueillis dans notre jardin
par notre équipe de maraîchage
145 €