

ENTRÉES

L'HUÎTRE DE L'ÉTANG DE THAU AU VERT

mouillette de pain brioché au seigle et caviar gros grains.

JEUNE POIREAU – *cuit en croûte*

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

MAQUEREAU DE MÉDITERANNÉE – *ivre*

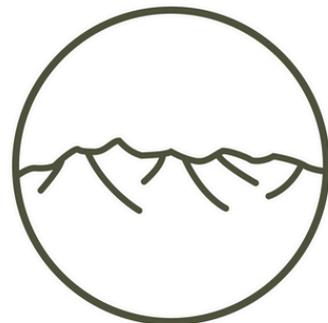
kimchi de carotte et fenouil au piment doux.
Glace à la crème d'arêtes et tagète.

ESCALOPES DE LOUP – *grillées*

tomates cerises, céleri branche et ail torréfiés.

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 romaine fondante et croquante.
Jus de tête au gingembre.

LA TRUITE DE L'ISLE SUR LA SORGUE – *confite*

chou rave mariné, beurre de riquette.

LE RIS DE VEAU – *fumé au foin*

compotée de feuilles et oignons roussis,
jus de daube et squille.
Gamberoni du Grau du roi poêlé.

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

jus de salmis aux épices et petits crabes.
Chou-fleur et géranium rosa.

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 FRAMBOISE DE CHÂTEAURENARD

pamplemousse et fines herbes du jardin.

LA FRAISE D'AUREILLE

en tartare aux olives, blettes, mélisse et jus de fruits
à la rhubarbe.
En tartelettes, en glace et sorbet.
Feuilleté au caramel.

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*