

## 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

### **NOS PETITS POIS – crus en salade**

riquette, anchois, kalamansi  
blinis à la poutargue

## VÉGÉTAL



### **LE CIEL ET LA TERRE**

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

## PLATS

### **MAQUEREAU – cuit sur la pierre de Sarragan**

artichaut, laitue de mer, fèves  
pain croustillant - tartare au caviar

### **LE DENTI – confit dans l'huile**

l'agastache citronnée / jus de poisson de roche / carvi du jardin  
fenouil cuit en barigoule

### **PIGEON DE SARRIANS – nourri aux céréales**

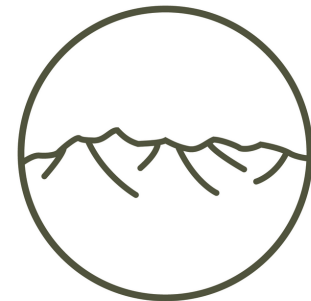
oignons doux confits, jus de légumes tubéreux à la sauge,  
cannelones au jambon de pigeon

### **AGNEAU DE LAIT – rôti**

\*la selle aux épinards et marjolaine, ciboulette éléphant  
\*le carré pané dans la chapelure de pain frie à l'ail

Et accompagné d'une pomme de terre cuite au petit lait,  
escargots et ris d'agneau braisé

supplément 25€



## 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

### DAME BLANCHE – *ail noir*

dans l'idée d'une dame blanche : ail noir, artichauts torréfiés / et verveine

### CRISTALLINES D'AGASTACHE – *anisé et estragon*

crémeux de yaourt de chèvre, kumquat, vinaigrette de fraises fraîches et confites

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

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 €