

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 COURGE MUSQUÉE – *travaillée comme une viande*

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

LA CHICORÉE PAIN DE SUCRE – *tout simplement braisée*

jambon de pays, jus de joue de cochon et truffe noire.
Tartine grillée, salade scarole, persil plat et mascarpone



PLATS

LE CHAUSSON À LA TRUFFE

chou vert et échalotes confites.
Beurre truffé
supplément 60€

FILETS DE SOLE DE MÉDITERRANÉE – *cuits au beurre tomaté*

tombée de salade du jardin, croûtons au parmesan et
pamplemousse
jus d'arêtes au beurre noisettes
glace aux oursins de Galice

CASSERONS DU GRAU DU ROI – *braisés aux épices et café*

tartare de chou brocoli et gambas tigrée,
gnocchis de riz, moules et huile d'oignon cébette

PITHIVIERS DE PIGEON DE SARRIANS – *et foie gras de canard*

coing confit au poivre noir, salade scarole.
Jus salmis
pour deux personnes

LE GIGOT D'AGNEAU RÔTI SUR L'OS – *coupé en fines tranches*

jus d'agneau fini à la sève de cacao fermenté,
choucroute maison, chou rave et shiitake

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION

affinage de nos fromages par Lou Canesteou
24€ par personne

DESSERTS

CHOCOLAT MADONG – *en chaud-froid*

sorbet céleri-rave et truffe Mélando Sporum.
Huile d'olive fruitée de Mausanne des Alpilles vanillée

KIWI DE PROVENCE – *en salade de fruits*

pomme, persil, banane

LA MANDARINE D'AUREILLE ET LE TOPINAMBOUR –

dans une pâte à chou

crème infusée à la cire d'abeille

EN TROIS SERVICES

pour le déjeuner,
90 €
accord mets et vins : 45€

EN QUATRE SERVICES

125 €
accord mets et vins : 60€

MENU SIGNATURE* – *en cinq services*

selon mes envies du moment
180 €
accord mets et vins : 75€



MENU VÉGÉTAL – *en cinq services*

selon mes envies du moment
145 €

**pour l'ensemble de la table*