

## ENTRÉES

### L'HUÎTRE AU VERT

mouillette de pain brioché au seigle et caviar gros grains.

### JEUNE POIREAU – *cuit en croûte*

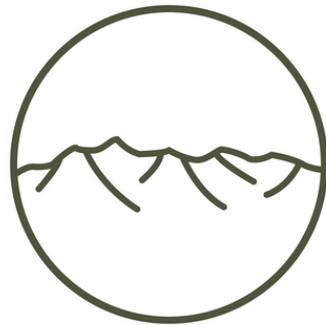
jeune poireau du jardin cuit en croûte de drêche, petite lotte fumée et vinaigrette houblonnée.

### LA CHICORÉE – *tout simplement braisée*

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

### 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.



## PLATS

### FILET DE TURBOT DE LA MÉDITERANNÉE ET FÈVES - *grillé*

émulsion Pil Pil, lard de calamars et pousses d'épinards.  
Jus de légumes safrané, murex et livèche.

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

chou rave cuit à l'eau de tomate millésimée. Beurre de riquette.  
Radis roses et olives picholines.

### LE RIS DE VEAU – *fumé au foin*

compotée de feuilles et oignons roussis,  
jus de daube et jus de squille de Méditerranée.  
Une cuillère de panais, pomme et caviar.

### LA SELLE D'AGNEAU DE LAIT – *rôti aux herbes*

une côtelette grillée.  
Petits pois, noisette et jus chocolaté.

## 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*

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

### LA FRAMBOISE DE PROVENCE

pamplemousse et fines herbes du jardin.

### LA FRAISE DE PROVENCE

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 : 45€

### EN QUATRE SERVICES

125 €  
accord mets et vins : 60€

### EN CINQ SERVICES

180 €  
accord mets et vins : 75€



### MENU VÉGÉTAL

à découvrir sur la carte  
145 €

*\*pour l'ensemble de la table*