

## ENTRÉES

### L'HUÎTRE DE L'ÉTANG DE THAU AU VERT

mouillette de pain brioché au seigle et caviar gros grains.

### LE POIREAU DU JARDIN – *cuit en croûte*

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

### PARLOUDES DE L'ÉTANG

carottes au cumin des prés, crumble d'olives.

### LE THON ROUGE - *à cru*

tuberculeux fumé, crème de lentilles.



## PLATS

### LA BETTERAVE - *comme un pomme tapée*

beurre fumé et jus de figues.

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

sauce Dugléré moderne et shiso rouge.

### LAPIN FERMIER ET LANGOUSTINES EN ROBE DE POIREAUX GRILLÉS

pholiotés sautés au persil.

### LA MORILLE DE PROVENCE – *farci aux blettes*

jus de cochonnaille.

### LA SOLE EN FILET – *grillée*

brocoli, gremolata de mâche et pistache.

Jus gourmand.

## 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.  
supplément de 25€ par personne pour l'ajout de truffe noire  
de Richerenches

### LE KIWI VERT DE PROVENCE

banane et persil.

### L'ORANGE

gâteau roulé au riz de Camargue safrané  
et salade de mâche.

### 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€

### UN OU PLUSIEURS PLATS SUPPLÉMENTAIRES À VOTRE MENU

40€ par plat

Accord mets et thés : 60€

*\*pour l'ensemble de la table*