

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

CREVETTES ROSES – *en carpaccio*

crevettes roses de la Méditerranée en carpaccio, lait d'amandes fraîches au jus de têtes et huile de feuilles de figuier

VÉGÉTAL

FENOUIL – *braisé*

le fenouil de notre potager braisé, citron noir, basilic et jus réduit

LE CIEL ET LA TERRE

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

PLATS

THON – *baselle*

bouillon de pommes de terre, sardines et babeurre de chèvre

PÊCHE LOCALE – *en filet*

la pêche locale en filet marinée à l'eau de tomate. Compressé de tomates, herbes cuisinées et poivre vert du jardin

LA PINTADE – *des Alpilles*

nectarine, estragon, baies de sureau en vinaigre. Cuisse croustillante / céleri

PIGEON AU SANG – *élevé aux grains*

betterave tapée, faux poivre, blette et citron confit. Sauce salmis au romarin

RIS DE VEAU – *fumé et grillé*

tartare d'algues / langoustines de Méditerranée. Jus de cébettes fermentées - supplément 25€

FROMAGES

Je vous invite à composer votre menu

NOTRE SÉLECTION

sélection de chèvres et brebis des Alpilles, affinage de nos fromages par Lou Canestou - 22€ par personne

EN DEUX SERVICES

pour le déjeuner
60 €

DESSERTS

EN TROIS SERVICES

87 €

ABRICOT – *amandons*

abricot / biscuit / amandons / basilic. Infusion glacée abricot et basilic

EN QUATRE SERVICES

110 €

DAME BLANCHE – *ail noir*

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

MENU SURPRISE – *en cinq services*

selon mes envies du moment
145 €

FRAMBOISES – *poivrons*

gaspacho : framboises / poivrons / tagète, émulsion piments et glace au lait de Ribot de chèvre

MENU VÉGÉTAL – *en cinq services*

selon les produits de saison cueillis dans notre jardin
par notre équipe de maraîchage
145 €