

MISE EN BOUCHE

TRUFFE - noire

pour déguster, une tartine grillée, truffes, poire et jambon
supplément 25€

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

COURGE MUSQUÉE – cuite au sel de mer

jus de moules corsé, chou blanc torréfié, piccalilli, huile de
taureau pimenté

VÉGÉTAL



LE CIEL ET LA TERRE

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

PLATS

SAINT JACQUES ET MAQUEREAU – cuits sur sel

chou kale, clémentine de Provence, carvi
et crème de barbes

LE CALAMAR – salmis de tentacules

cèpes, figues et palourdes fines

PIGEON AU SANG – betterave tapée

chataignes, cassis et cannellone à la tomme des Alpilles

RIS DE VEAU – fumé et grillé

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

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION

sélection de chèvres et brebis des Alpilles, affinage de nos fromages par Lou Canesteou - 24€ par personne

DESSERTS

POMME – *Chartreuse verte*

Lait caillé / pomme verte / céleri branche

DAME BLANCHE – *ail noir*

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

CHATAÎGNE NOIRE – *comme une crêpe*

Caramel / agrumes

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 €