

MISE EN BOUCHE

TRUFFE - noire

pour déguster, une tartine grillée, truffes, lard et vinaigrette poire - 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

L'ORMEAU SAUVAGE CONFIT – sauce tortue

oignons nouveaux, pied de cochon et Colatura di Alici

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

HOMARD BLEU – grillé aux pommes de pin

carotte, citron et persil frisé

PIGEON ÉLEVÉ AUX GRAINS – rôti

betterave tapée, cassis et cannellone de châtaignes

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

TRUFFE – *chaud-froid*

céleri rave / chocolat Madong

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 €