

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.

LE MULET DORÉ – *garniture d'Arblay*

crème fraîche, citron, noix et gelée de pigeon.

LA NOIX DE SAINT JACQUES - *aux épinards*

moules, pomme de terre et algues.



PLATS

LE GIGOT D'AGNEAU DE LAIT - *en fines tranches*

choucroute, mâche et truffe.

Merveille de jambon, poire et curry.

supplément de 25€ par personne

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 sautées au persil.

LE PIGEONNEAU DE SARRIANS – *cuit à l'étouffée*

jus de salmis, betterave tapée.

LE ROUGET BARBET – *soyeux*

chou kale au gras.

Salmis de seiches, câpres et olives.

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 GÂTEAU SOUFLÉ AUX MARRONS

glace au miel du Domaine et sauce Amlou.

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



MENU VÉGÉTAL*

à découvrir sur la carte
145 €

Accord mets et thés : 60€

**pour l'ensemble de la table*