

ENTRÉES

L'HUÎTRE AU VERT

mouillette de pain brioché au seigle et caviar gros grains.

JEUNE POIREAU – *cuit en croûte*

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

MAQUEREAU DE MÉDITERANNÉE, IVRE – *au Gin de la Garrigue*

kimchi de carotte et fenouil au piment doux.
Glace à la crème d'arêtes et tagète.

CASSERONS DU GRAU DU ROI – *braisés aux épices et café*

tartare de chou brocoli et gambas tigrée,
gnocchis de riz, moules et huile d'oignon cébette.



PLATS

FILET DE TURBOT DE LA MÉDITERANNÉE ET FÈVES - *grillé*

émulsion Pil Pil, lard de calamars et pousses d'épinards.
Jus de légumes safrané, murex et livèche.

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

chou rave cuit à l'eau de tomate millésimée. Beurre de riquette.
Radis roses et olives picholines.

LE RIS DE VEAU – *fumé au foin*

compotée de feuilles et oignons roussis,
jus de daube et jus de squille de Méditerranée.
Une cuillère de panais, pomme et caviar.

LA SELLE D'AGNEAU DE LAIT – *rôti aux herbes*

une côtelette grillée.
Petits pois, noisette et jus chocolaté.

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.

LA FRAMBOISE DE PROVENCE

pamplemousse et fines herbes du jardin.

LA FRAISE DE PROVENCE

en tartare aux olives, blettes, mélisse et jus de fruits
à la rhubarbe.

En tartelettes, en glace et sorbet.

Feuilleté au caramel.

EN TROIS SERVICES

pour le déjeuner,

90 €

accord mets et vins : 45€

EN QUATRE SERVICES

125 €

accord mets et vins : 60€

EN CINQ SERVICES

180 €

accord mets et vins : 75€



MENU VÉGÉTAL

à découvrir sur la carte

145 €

**pour l'ensemble de la table*