

## ENTRÉES

### L'HUÎTRE DE L'ÉTANG DE THAU - *au vert*

mouillette de pain de seigle brioché et caviar gros grains.

### LE JEUNE POIREAU DU JARDIN – *cuit en croûte*

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

### TOMATE - *crevette*

kalamansi.

### LE THON ROUGE – *à cru*

tuberculeux fumé, crème de lentilles.

## VÉGÉTAL

### LA BETTERAVE – *comme un pomme tapée*

beurre fumé et jus de figues.

### LA BLETTE – *à la provençale*

praliné d'amandes.

### LA ROMAINE – *en salade*

citron et basilic.

## PLATS

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

sauce Dugléré moderne et shiso rouge.

### RIS DE VEAU – *roussis*

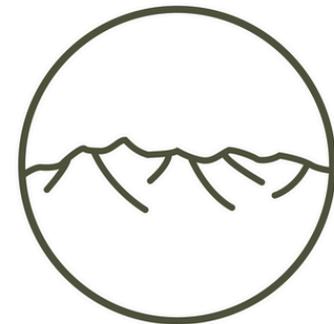
oignons frétilants et jus corsé,  
servis avec des artichauts à la barigoule.

### AGNEAU FERMIER – *rôti*

selle farcie et roulée, côtelettes confites, bonbon à la truffe.  
Oignon doux confit au miel et à la lavande.  
Mousseline de pomme de terre fumée.  
supplément 35€ par personne

### GROSSES LANGOUSTINES – *poêlées*

pomme verte et pomme de terre.  
Jus de bouillabaisse végétal à la livèche.



## 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 - *farcié*

agastache anisée, arlette et crème de sureau.

### L'ABRICOT RÔTI - *au romarin*

crème d'amande.

## EN QUATRE SERVICES

125 €

accord mets et vins

Classique : 65€

Prestige : 150€

## UN OU PLUSIEURS PLATS

### SUPPLÉMENTAIRES

### À VOTRE MENU

40€ par plat