

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

✓ **LA BETTERAVE – *comme une pomme tapée***
jus infusé à la feuille de figuier
citron / beurre fumé

✓ **L'AUBERGINE MATURE DE NOTRE JARDIN – *rôtie à la feuille de vigne***
champignons sauvages, huile de noix,
aubergines crues marinées au thym et verjus

✓ **LE CIEL ET LA TERRE**
bouillabaisse végétale et rouille au safran : pommes de terre /
pommes / céleri rave / livèche

LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

pomme de terre, ciboulette, châtaigne croustillante
et poutargue de Martigues
accompagné d'un jus d'oignons
supplément 40€ - 4g de truffe blanche

PLATS

LA COURGE MUSQUÉE – *travaillée comme une viande*

piccalilli / aigrelette aux agrumes, moules
et shiso / huile de taureau pimentée

LOUP DE MÉDITERRANÉE – *grillé*

chou kale et algues confits, sésame
sauté de petits calamars à l'ail

PIGEON DE SARRIANS – *nourri aux céréales*

oignons doux confits, jus de légumes tubéreux à la sauge,
cannelones au jambon de pigeon

LE GIGOT D'AGNEAU RÔTI SUR L'OS – *coupé en fines tranches*

jus d'agneau fini à la sève de cacao fermenté,
choucroute maison, chou rave et shiitake
supplément 25€

LES COQUILLAGES DE MÉDITERRANÉE – *en crème d'oignon cébette*

lait de noisettes, caviar Daurikus,
réduction citron très très vive

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION

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

DESSERTS

TRUFFE D'AUTOMNE – *chaud-froid*

céleri rave et chocolat Madong

LA POMME – *cuite et crue*

myrtilles / sarrasin / gingembre
jus de mélasse au marc

LA POIRE – *cuite au sirop de coing*

géranium rosat / amandes de Provence

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

pour le déjeuner,
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 €