

## 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.

### PALOURDES DE L'ÉTANG

carottes au cumin des prés, crumble d'olives.

### 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 COURGE MUSQUÉE DE PROVENCE – *cuite comme une viande*

piccalilli de courge crue et sauce aigrelette au shiso.

## 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*

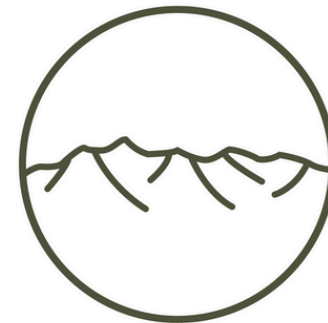
oignons frétilants et jus corsé, servis avec des artichauts à la barigoule.

### LA MORILLE DE PROVENCE – *farcie aux blettes*

jus de cochonnaille.

### LE FILET DE TURBOT – *soyeux*

jus fringant, fèves, persil et épine-vignette



## 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.

### LE KIWI VERT DE PROVENCE

banane et persil.

### LA FRAISE DE PROVENCE

pistache, yaourt et fleur d'oranger.

### 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

Accord mets et thés : 60€