

## 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.



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

jus infusé à la feuille de figuier  
citron / beurre fumé.

### LA COURGE MUSQUÉE – *travaillée comme une viande*

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

### LA CHICORÉE PAIN DE SUCRE – *tout simplement braisée*

jambon de pays, jus de joue de cochon et truffe noire.  
Tartine grillée, salade scarole, persil plat et mascarpone.

### LA MORILLE ÉLEVÉE EN PROVENCE – *cuite à la crème*

compote de poire, thym citron et céleri cru.  
Salade mizuna et fines tranches de ventrêches de cochon  
juste tiédies.

## PLATS

### LE PAK CHOÏ - *cuit au beurre d'anchois*

ciboulette éléphant et salicornes.  
Girandoles au blé dur, céleri branche  
et coquillages de Méditerranée. Jus de volaille rôtie.

### 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, olives picholines et gelée d'escabèche.

### 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.

### 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.

### 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.

## FROMAGES

### NOTRE SÉLECTION

affinage de nos fromages par Lou Canesteou  
24€ par personne

## DESSERTS

### CHOCOLAT MADONG – *en chaud-froid*

sorbet céleri-rave et truffe Mélando Sporum.  
Huile d'olive fruitée de Mausanne des Alpilles vanillée.

### KIWI DE PROVENCE – *en salade de fruits*

pomme, persil, banane

### LA MANDARINE D'AUREILLE ET LE TOPINAMBOUR – *dans une pâte à chou*

crème infusée à la cire d'abeille

### EN TROIS SERVICES

pour le déjeuner,  
90 €  
accord mets et vins : 45€

### EN QUATRE SERVICES

125 €  
accord mets et vins : 60€

### MENU SIGNATURE\* – *en cinq services*

selon mes envies du moment  
180 €  
accord mets et vins : 75€



### MENU VÉGÉTAL – *en cinq services*

selon mes envies du moment  
145 €

*\*pour l'ensemble de la table*