

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.

BELLES LANGOUSTINES - *cruës et cuites*

shiso rouge et colza.

LE THON ROUGE – *à cru*

basilic et crème de lentilles.

CÉPES – *poêlée*

palourdes, céleri et jus de volaille.

VÉGÉTAL

LA BETTERAVE – *comme une pomme tapée*

beurre fumé et jus de figues.

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

piccalilli de courge crue et sauce aigrelette au shiso.

VÉGÉTAL

LA BLETTE – *à la provençale*

praliné d'amandes.

POMME DE TERRE – *Dauphine*

truffe blanche du Piémont.

Supplément de 60€ par personne

PLATS

HOMARD BLEU – *grillé*

sauce tomate pépin.

RIS DE VEAU – *roussis*

oignons frétilants, jus corsé.

Mousseline de pomme de terre fumée.

LE PIGEON DE SARRIANS – *rôti*

sauce curry vert.

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

sauce Dugleré moderne.

DARNE DE GROS TURBOT – *grillé*

sauce Bercy et millefeuille d'épinards Bénédicté, cebettes et hollandaise citronnée.

Pour deux convives, supplément de 25€ par personne.

FROMAGES

NOTRE SÉLECTION

Nos fromages de chèvre des Alpilles affinés sur place
et par nos soins.

16€ par personne

DESSERTS

CHOCOLAT – *en chaud-froid*

céleri-rave, céleri-branchette et citron jaune.
Huile d'olive fruitée et vanille de Madagascar.

LA FIGUE - *pochée au vin d'épices*

cassis et mascarpone.

POIRE- *pôchée*

sauge et verjus.

EN QUATRE SERVICES

125 €

accord mets et vins

Classique : 65€

Prestige : 150€

UN OU PLUSIEURS PLATS

SUPPLÉMENTAIRES

À VOTRE MENU

40€ par plat