

ENTRÉES

L'HUÎTRE DE L'ÉTANG DE THAU AU VERT

mouillette de pain brioché au seigle et caviar gros grains.

L'OIGNON NOUVEAU DU JARDIN – *cuit en croûte*

l'oignon nouveau 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.

PETITS POIS PERLÉS – *à cru*

ail doux, verveine et émulsion de cosse.

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-branchette 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€