

# Menu Féria

**Samedi 19 Avril 2025**

Menu en 3 plats : 55€, hors boissons  
Menu en 4 plats : 65 €, hors boissons

## Les Asperges

En différentes textures, rouget mariné au soja, lard fumé



## La Limande Sole

Cuite à basse température, feuilles de nori, shitakés,  
pommes de terre ratte et crème de poutargue

et/ou

## Le Veau

Longe en persillade, fèves, patate douce, oignons nouveaux  
et jus à l'estragon du jardin



## Le Citron Givré

Au zestes d'agrumes, pesto à la menthe et huile d'olive  
des Baux de Provence

**Prix nets et service compris**

# Menu Féria

**Dimanche 20 Avril 2025**

Menu en 3 plats : 55€, hors boissons  
Menu en 4 plats : 65 €, hors boissons

## Les Gambas

Dorées aux épices, ravioles croustillantes de céleri et crabe, crémeux de roquette



## Le Saint Pierre

En fines lamelles, petits pois, artichauts, émulsion oursin

et/ou

## L'Agneau de la Crau

Selle en croute de tomate, tarte fine aux aubergines, olives des Baux de Provence, huile de basilic



## Les Fruits Exotiques

Pavlova mangue et vanille, meringue à la noix de coco, coulis de papaye et fruits de la passion

**Prix nets et service compris**

# Menu Féria

**Lundi 21 Avril 2025**

Menu en 3 plats : 55€, hors boissons  
Menu en 4 plats : 65 €, hors boissons

## Le Foie Gras et Taureau

Crème brûlée carotte, tataki de taureau "Alazar et Roux",  
pressé de foie gras, gelée d'hibiscus



## Le Bar

Doré au beurre pimenté, courgettes vertes et jaunes, petits  
pois, fleur de courgette et citron vert

et/ou

## La Volaille Fermière

Houmous de betterave, morilles, confit d'échalote, cresson,  
jus au vin blanc des Baux de Provence



## Les Fraises de Camargue

Dans leur pot en chocolat blanc, crème légère au basilic,  
coulis fruits rouges

**Prix nets et service compris**