

NOS COMPOSITIONS ETE

Soupe au pistou.

« Tradition de la maison »

48.00 €

★

Fenouil du potager cuit en croûte de sel

Tartare végétal maritime aux noix

Pain feuilleté au fenouil, tofu de Gault

58.00 €

★

La Raïte Provençale.

Morue et sérieole aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

78.00 €

★

Marinière potagère iodée « au jour le jour ».

Coquillages en persillade et sèche en tagliatelle.

Kumquat et artichauts.

78.00 €

Homard Bleu,

Polenta, Petit épeautre de Sault,

Tomates épicées

160.00 €

*

Gigot d'agneau des Alpilles cuit dans son sable chaud de garrigue aride.

Fricassé de pois cassés au jus corsé, haricot blanc.

125.00 €

*

Suprême de pintade de la ferme de Monsieur Pons.

Rôti aux cerises de Joucas, sauce Maturini.

Pomme fondante, à l'huile d'olive fruitée noire du domaine.

115.00 €

*

Pieds et Paquets Marseillais.

95.00 €

*

Notre daube avignonnaise.

Casper de vinaigre, baie d'andaliman soigneusement préparés à Banon.

Carottes multicolores sous toutes leurs formes.

95.00 €

Notre sélection de fromages.
Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.

30.00 €

Cerises de Joucas et amandes en Poésie.
Pétales croustillants, vinaigre aux fèves de tonka.

★

Autour de la ruche,
soufflé chaud à l'hydromel.
Crème glacée au miel de lavande.

★

Grenade de Malaucène et rhubarbe.
Petit épeautre de Sault, infusé à la népétas.

★

Illusion d'œuf.
Amandes et safran du Luberon.

★

Chocolat 66%.
Melon & confiture de lait au Caraxès.
Maïs soufflé chocolat praliné aux kalamansi.

35.00 €

« **AU GRE DU MARCHE** »

en 3 plats

Menu proposé pour le déjeuner

95.00€

Nous nous adaptons à vos préférences alimentaires :

Les menus sont disponibles en version **VEGETARIENNE** ou **VEGAN** sur simple demande.

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGERE

Accords Mets & Sans Alcool **45.00€** (2 verres)

Accords Mets & Vins sélectionnés **55.00€** (2 verres)

Accords Mets & Vins Tradition **70.00€** (3 verres)

Accords Mets & Vins d'Exception **100.00€** (4 verres)

DES PARFUMS ET COULEURS VEGETALES ET MARINES

La surprise pour se mettre en appétit.

Tradition, Création et Réinterprétation.

Tian fondant de nos olives noires.

câpres, échalotes, crumble d'olives.

Soupe au pistou.

« Tradition de la maison ».

Fenouil du potager cuit en croûte de sel.

Tartare végétal maritime aux noix.

Pain feuilleté au fenouil, tofu de Goult.

Marinière potagère iodée « au jour le jour ».

Coquillages en persillade et sèche en tagliatelle.

Kumquat et artichauts.

ou

La Raïte Provençale.

Morue et sérieole aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

Faisselle végétale minute.

Grenade de Malaucène et rhubarbe.

Petit épeautre de Sault, infusé à la népétas.

ou

Cerises de Joucas et amandes en Poésie.

Pétales croustillants, vinaigre aux fèves de tonka.

Cade des bonbons.

« Tradition Provençale ».

145.00 €

DES CLASSIQUES ET INCONTOURNABLES DE NOTRE TABLE PROVENÇALE

La surprise pour se mettre en appétit.

Tradition, Création et Réinterprétation.

Tian fondant de nos olives noires.

Câpres, échalotes, crumble d'olives.

Soupe au pistou.

« Tradition de la maison ».

La Raïte Provençale.

Morue et sérieole aux poireaux comme le faisait Mémé Rose.

Pieds et Paquets Marseillais.

ou

Homard Bleu,

Polenta, Petit épeautre de Sault,

Tomates épicées

(Supplément de 48.00€)

Suprême de pintade de la ferme de Monsieur Pons.

Rôti aux cerises de Joucas, sauce Maturini.

Pomme fondante, à l'huile d'olive fruitée noire du domaine.

ou

Gigot d'agneau des Alpilles cuit dans son sable chaud de garrigue aride.

Fricassé de pois cassés au jus corsé, haricot blanc.

Faisselle de chèvre et baies rouges adouci au miel de lavande.

Autour de la ruche.

Le soufflé chaud à l'hydromel.

Crème glacée au miel de lavande

ou

Illusion d'œuf.

Amandes et safran du Luberon.

Cade des bonbons.

« Tradition Provençale »

180.00 €