

Végétal

#acte 5

32 €

Une vision végétale de notre cuisine, sans protéines animales et sans gluten.

Betteraves multicolores

en différentes textures, agrumes de la Londe

Courge Butternut

à l'étouffée, spaghetti végétal et champignons des bois aux châtaignes

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation

noisettes du Piémont et pur arabica

Fromages de nos producteurs : 7 €

en Provence

#acte 5

58 €

La grande majorité des produits utilisés provient de nos producteurs locaux provençaux.

Poireaux de chez Neves

lisette marinée, olives noires et radis croquants

Aïoli de poulpe

rattes et vitelottes, sucs de poissons de roche

Agneau de Haute Provence

épaule confite, courge de Nice et fruits du mendiant

Fromages

d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Agrumes et verveine

crème légère à la bergamote, bille glacée à la mandarine

Inspirations

#acte 5

87 €

Les plats signatures du chef, sa vision de la cuisine. Laissez-vous guider...

Les portions sont adaptées pour ne pas en laisser une miette.

Foie gras IGP du Sud-ouest mi cuit

poires au vin chaud, chutney aux épices et cardamome noire

Noix de St Jacques

justes saisies, topinambour fumé et Granny Smith

Poisson de Pêche locale

salsifis, crème de noix de Grenoble, sauce au verjus des Béates

Lièvre à la royale

gnocchi de monalisa de Saint Cannat, sauce au foie gras

Brillat Savarin truffé

jeunes pousses à l'huile de noisette

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Pomme Akane

infusée au géranium rosat, touche de sésame noir

A la carte

#acte 5

Pour commencer...

Betteraves multicolores <i>en différentes textures, agrumes de la Londe</i>	19 €
Poireaux de chez Neves <i>lisette marinée, olives noires et radis croquants</i>	19 €
Foie gras IGP du Sud-ouest mi cuit <i>poires au vin chaud, chutney aux épices et cardamome noire</i>	26 €
Aïoli de poulpe de roche <i>rattes et vitelottes, sucs de poissons de roche</i>	22 €

En suite...

Poisson de Pêche locale <i>salsifis, crème de noix de Grenoble, sauce au verjus des Béates</i>	36 €
Noix de St Jacques <i>justes saisies, topinambour fumé et Granny Smith</i>	38€
Courge Butternut <i>à l'étouffée, spaghetti végétal et champignons des bois aux châtaignes</i>	29 €
Agneau de Haute Provence <i>épaule confite, courge de Nice et fruits du mendiant</i>	36 €
Lièvre à la royale <i>gnocchi de monalisa de Saint Cannat, sauce au foie gras</i>	42 €

Risotto à la truffe noire <i>bouillon à l'ail noir de Provence</i>	39 €
Côte de bœuf maturée (pour 2 ou 3 p) <i>pomme de terre fondante, échalotes confites, jus corsé</i>	44 €/p

Pour les amateurs de fromages...

Sélection de fromages frais et affinés <i>d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...</i>	11 €
Brillat Savarin truffé <i>jeunes pousses à l'huile de noisette</i>	13 €

La touche sucrée...

Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation <i>noisettes du Piémont et pur arabica</i>	13 €
Agrumes et verveine <i>crème légère à la bergamote, bille glacée à la mandarine</i>	14 €
Pomme Akane <i>infusée au géranium rosat, touche de sésame noir</i>	15 €
Café gourmet <i>Selon les envies gourmandes du chef</i>	16 €
Palette de sorbets et glaces maison	12 €