

Végétal

32 €

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

Céleri, Pomme et Sésame noir
en différentes textures

Choux frisée farci aux légumes d'hiver
lait végétal de topinambours

Interprétation
sucrée d'un produit de saison

Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation
en millefeuille mangue et noisettes du Piémont

Fromages de nos producteurs : 7 €

en Provence

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

Tout en Truffes

100 €

Pour notre premier menu *Tout en truffes*, nous mettons en avant uniquement la *Rabasse de Provence*. En fonction du cavage du moment, nos truffes proviennent de *Saint Cannat* ou du *Puy sainte Réparate*.

Ce menu sera servi à l'ensemble de la table.

L'œuf bio fermier brouillé de truffe noire

et mouillette au lard de Colonnata



Noix de Saint Jacques en coquille

cloutée à la mélando, lentilles et jus truffé



Crème de panais truffée

noisettes du Piémont et oignons frits



Filet de veau « Rossini »

foie gras IGP Sud Ouest, et rabasse de Provence



Brillat Savarin truffé

jeunes pousses à l'huile de noix de Grenoble



Poire infusée à la fève de Tonka

crème glacée à la tuber *Mélanosporum*



Sphère meringuée à casser

cœur de chocolat blanc coulant au diamant noir

A la carte

Pour commencer...

Céleri, Pomme et Sésame noir

en différentes textures

19 €

Poireaux de chez Neves

lisette marinée, olives noires et radis croquants

19 €

Foie gras IGP du Sud-ouest mi cuit

poires au vin chaud, chutney aux épices et cardamome noire

26 €

Crème de panais truffée

noisettes du Piémont et oignons frits

24 €

Aïoli de poulpe de roche

rattes et vitelottes, sucs de poissons de roche

24 €

En suite...

Poisson de Pêche locale

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

36 €

Noix de St Jacques aux truffes noires

cloutées à la mélanco, lentilles et jus truffé

42 €

Choux frisée farci aux légumes d'hiver

lait végétal de topinambours

29 €

Agneau de Haute Provence

épaule confite, courge de Nice et fruits du mendiant

36 €

Risotto à la truffe noire <i>bouillon à l'ail noir de Provence</i>	39 €
Filet de veau « Rossini » <i>foie gras IGP Sud Ouest, et rabasse de Provence</i>	45 €
<i>Pour les amateurs de fromages...</i>	
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 €
<i>La touche sucrée...</i>	
Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation <i>en millefeuille de mangue et noisettes du Piémont</i>	13 €
Agrumes et verveine <i>crème légère à la bergamote, bille glacée à la mandarine</i>	14 €
Sphère meringuée à casser <i>cœur de chocolat blanc coulant au diamant noir</i>	17 €
Café gourmet <i>Selon les envies gourmandes du chef</i>	16 €
Palette de sorbets et glaces maison	12 €