

Végétal

32 €

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

Céleri, Pomme et Sésame noir
en différentes textures

Choux frisé 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.

L'esprit d'une pissaladière

oignons fumés, anchois marinés et olives séchées

Pêche de Méditerranée

bouillon de favouilles et légumes de nos paysans

Poularde bio de Rognes

rôtie, les cuisses en caillette, carottes et jeunes épinards

Fromages

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

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Citron de La Londe

crèmeux au Calisson d'Aix et safran de Provence

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 <i>en différentes textures</i>	19 €
L'esprit d'une pissaladière <i>oignons fumés, anchois marinés et olives séchées</i>	19 €
Crème de panais truffée <i>noisettes du Piémont et oignons frits</i>	24 €

En suite...

Pêche de Méditerranée <i>bouillon de favouilles et légumes de nos paysans</i>	38 €
Noix de St Jacques aux truffes noires <i>cloutées à la mélando, lentilles et jus truffé</i>	42 €
Choux frisé farci aux légumes d'hiver <i>lait végétal de topinambours</i>	29 €
Risotto à la truffe noire <i>bouillon à l'ail noir de Provence</i>	39 €
Poularde bio de Rognes <i>rôtie, les cuisses en caillette, carottes et jeunes épinards</i>	38 €
Filet de veau « Rossini » <i>foie gras IGP Sud Ouest, et rabasse de Provence</i>	45 €

Pour les amateurs de fromages...

Sélection de fromages frais et affinés

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

11 €

Brillat Savarin truffé

jeunes pousses à l'huile de noisette

13 €

La touche sucrée...

Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation

en millefeuille de mangue et noisettes du Piémont

13 €

Citron de La Londe

crémeux au Calisson d'Aix et safran de Provence

14 €

Sphère meringuée à casser

cœur de chocolat blanc coulant au diamant noir

17 €

Café gourmet

Selon les envies gourmandes du chef

17 €

Palette de sorbets et glaces maison

12 €