

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

crémeux au Calisson d'Aix et safran de Provence

*I*nspirations

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.*

Tartare de Noix de St Jacques

légèrement fumées, orange maltaise et oseille du jardin

Dos de turbot grillé

premières asperges de Mallemort, crème de champignons au vin jaune

Inspiration du jour

différente d'hier et de demain

Ris de veau doré au sautoir

pommes de terre façon "Anna", lard de Colonnata et oignons doux

Bonbon de Banon

au miel de Lavande de Rognes

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Poire pochée à la badiane

variation autour du muscovado

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 € |
| Tartare de Noix de St Jacques <i>légèrement fumées, orange maltaise et oseille du jardin</i> | 24 € |
| Inspiration du jour <i>différente d'hier et de demain</i> | 27 € |

En suite...

| | |
|--|------|
| Pêche de Méditerranée <i>bouillon de favouilles et légumes de nos paysans</i> | 38 € |
| Dos de turbot grillé <i>premières asperges de Mallemort, crème de champignons au vin jaune</i> | 42 € |
| Choux frisé farci aux légumes d'hiver <i>lait végétal de topinambours</i> | 29 € |
| Poularde bio de Rognes <i>rôtie, les cuisses en caillette, carottes et jeunes épinards</i> | 38 € |
| Ris de veau doré au sautoir <i>pommes de terre façon "Anna", lard de Colonnata et oignons doux</i> | 42 € |

Pour les amateurs de fromages...

Sélection de fromages frais et affinés

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

11 €

Bonbon de Banon

au miel de Lavande de Rognes

13 €

La touche sucrée...

Chocolat "Los Anconès" 1er cru de plantation

en millefeuille de mangue et noisettes du Piémont

14 €

Citron de La Londe

crémeux au Calisson d'Aix et safran de Provence

14 €

Poire pochée à la badiane

variation autour du muscovado

14 €

Café gourmet

Selon les envies gourmandes du chef

17 €

Palette de sorbets et glaces maison

12 €