

Végétal

32 €

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

Légumes printaniers de nos paysans
et premières herbes du jardin

Piquillos et pois chiches de Cucuron
parfum de coriandre et piment d'Espelette

Interprétation
sucrée d'un produit de saison

Brut de Cacao
le chocolat Arcango 85% sous toutes ses coutures

Fromages de nos producteurs : 7 €

en Provence

58 €

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

Asperges vertes de Mallemort

rafraichies à l'huile d'olive des Baux, œufs fermiers, pulpe taggiasca

Encornet de Méditerranée farci

vert et blanc de jeunes blettes, pignons de pin

Agneau de Haute Provence

crème d'ail doux, pommes grenailles et jus au romarin

Fromages

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

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Douceur au miel de lavande de Rognes

biscuit "navette", caillé de chèvre acidulé, chocolat blanc au lime

*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...

| | |
|--|------|
| Légumes printaniers de nos paysans <i>et premières herbes du jardin</i> | 18 € |
| Asperges vertes de Mallemort <i>rafraichies à l'huile d'olive des Baux, œufs fermiers, pulpe taggiasca</i> | 22 € |
| 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...

| | |
|--|------|
| Encornet de Méditerranée farci <i>vert et blanc de jeunes blettes, pignons de pin</i> | 36 € |
| Dos de turbot grillé <i>asperges de Mallemort, crème de champignons au vin jaune</i> | 42 € |
| Piquillos et pois chiches de Cucuron <i>parfum de coriandre et piment d'Espelette</i> | 29 € |
| Agneau de Haute Provence <i>crème d'ail doux, pommes grenailles et jus au romarin</i> | 39 € |
| Ris de veau doré au sautoir <i>pommes de terre façon "Anna", lard de Colonnata et oignons doux</i> | 42 € |

Les plats commandés en direct nécessitent au moins 25 minutes de préparation

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...

Brut de Cacao

le chocolat Arcango 85% sous toutes ses coutures

14 €

Douceur au miel de lavande de Rognes

biscuit "navette", caillé de chèvre acidulé, chocolat blanc au lime

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 €