

# Végétal

32 €

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

## **Courgettes de pays et basilic**

*variation de courgettes de producteurs, croustillant pois chiche*

\*\*\*

## **Polenta croustillante et champignons des près**

*pesto de sarriette à l'ail nouveau*

\*\*\*

## **Interprétation**

*sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

## **Cerises et Chocolat 1er cru Los Anconès**

*parfum de menthe chocolat*

*Fromages de nos producteurs : 7 €*

# *en* Provence

58 €

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

## **Tartelette de jeunes légumes de Provence** *houmous et herbes du jardin*

\*\*\*

## **Poulpe de Méditerranée rôti** *matelote aux coteaux d'Aix, lard de Colonnata et ciboule*

\*\*\*

## **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.*

## **Foie gras IGP du Sud-ouest poêlé**

*rhubarbe infusée au poivre de Sichuan, écume de verveine*

\*\*\*

## **Inspiration du jour**

*selon les envies du chef et le marché*

\*\*\*

## **Rouget barbet de Méditerranée juste saisi**

*oignons confits et sauce vierge à la roquette sauvage*

\*\*\*

## **Côte de cochon noir ibérique**

*piquée à la sauge du jardin, "minute" de légumes du printemps*

\*\*\*

## **Brousse de chèvre bio de la ferme des miettes**

*aux herbes folles*

\*\*\*

## **Interprétation**

*sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

## **Fraises de Provence à l'agastache**

*pompe à l'huile d'olive des Baux*

# A la carte

## *Pour commencer...*

<b>Courgettes de pays et basilic</b>	19 €
<i>variation de courgettes de producteurs, croustillant pois chiche</i>	
<b>Tartelette de jeunes légumes de Provence</b>	19 €
<i>houmous et herbes du jardin</i>	
<b>Foie gras IGP du Sud-ouest poêlé</b>	25 €
<i>rhubarbe infusée au poivre de Sichuan, écume de verveine</i>	
<b>Inspiration du jour</b>	27 €
<i>selon les envies du chef et le marché</i>	

## *En suite...*

<b>Poulpe de Méditerranée rôti</b>	35 €
<i>matelote aux coteaux d'Aix, lard de Colonnata et ciboule</i>	
<b>Rouget barbet de Méditerranée juste saisi</b>	40 €
<i>oignons confits et sauce vierge à la roquette sauvage</i>	
<b>Polenta croustillante et champignons des près</b>	32 €
<i>pesto de sarriette à l'ail nouveau</i>	
<b>Agneau de Haute Provence</b>	39 €
<i>crème d'ail doux, pommes grenailles et jus au romarin</i>	
<b>Côte de cochon noir ibérique</b>	42 €
<i>piquée à la sauge du jardin, "minute" de légumes du printemps</i>	

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 €

### **Brousse de chèvre bio de la ferme des miettes**

*aux herbes folles*

11 €

## *La touche sucrée...*

### **Cerises et Chocolat 1er cru Los Anconès**

*parfum de menthe chocolat*

14 €

### **Douceur au miel de lavande de Rognes**

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

14 €

### **Fraises de Provence à l'agastache**

*pompe à l'huile d'olive des Baux*

14 €

### **Café gourmet**

*Selon les envies gourmandes de Robin*

17 €

### **Palette de sorbets et glaces maison**

12 €

*Merci de choisir vos desserts à la commande*