

Végétal

32 €

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

Tomates plein champs au naturel
quinoa aux herbes fraîches, eau de tomates au balsamique

Carottes multicolores cuisinées à la sauge
déclinées sous toutes les coutures

Interprétation
sucrée d'un produit de saison

Fruits rouges et chocolat
feuilles de grué, crumble cacao et sorbet acidulé

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

Risotto aux tomates multicolores de pays
poulpe rôti et bouillon au basilic

Agneau de Haute Provence
poivrons doux, huile de thym et oignon farci

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

Interprétation
sucrée d'un produit de saison

Melon de Jérôme et figues de pays
mousse légère au Combawa de La Londe

Inspirations

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.

Homard bleu rafraîchi et courgette fleur bio

variation de basilics, sirop de jus de tête

Foie gras IGP du Sud-ouest poêlé

cassis et betteraves multicolores

La pêche du moment

servie selon les envies du chef et le marché

Pièce de bœuf "Black Angus"

aubergine légèrement fumée, écume de vitelottes, jus corsé

Chèvre frais de la ferme de Brégalon

pesto de menthe des montagnes, huile d'olive maturée

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Abricots de pays et livèche du jardin

nougatine et amandes fraîches

A la carte

Pour commencer...

Tomates plein champs au naturel <i>quinoa aux herbes fraîches, eau de tomates au balsamique</i>	19 €
Tartelette de jeunes légumes de Provence <i>houmous et herbes du jardin</i>	19 €
Foie gras IGP du Sud-ouest poêlé <i>cassis et betteraves multicolores</i>	25 €
Homard bleu rafraîchi et courgette fleur bio <i>variation de basilics, sirop de jus de tête</i>	28 €

En suite...

Risotto aux tomates multicolores de pays <i>poulpe rôti et bouillon au basilic</i>	35 €
La pêche du moment <i>servie selon les envies du chef et le marché</i>	42 €
Carottes multicolores cuisinées à la sauge <i>déclinées sous toutes les coutures</i>	32 €
Agneau de Haute Provence <i>poivrons doux, huile de thym et oignon farci</i>	39 €
Pièce de bœuf "Black Angus" <i>aubergine légèrement fumée, écume de vitelottes, jus corsé</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 €

Chèvre frais de la ferme de Brégalon

pesto de menthe des montagnes, huile d'olive maturée

11 €

La touche sucrée...

Fruits rouges et chocolat

feuilles de gruë, crumble cacao et sorbet acidulé

14 €

Abricots de pays et livèche du jardin

nougatine et amandes fraîches

Melon de Jérôme et figues de pays

mousse légère au Combawa de La Londe

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