

Végétal

36 €

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

L'esprit d'une pana cotta végétale
châtaignes et champignons acidulés, jeunes chicorées

Cannelloni de courge Violina
agrumes de la Londe et pistache, sucs d'arabica réduits

Interprétation
sucrée d'un produit de saison

Rocher au 1er cru de plantation Riachuelo
fruits de la passion et noisettes

Fromages de nos producteurs : 7 €

en Provence

58 €

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

Tartelette automnale aux légumes de Provence
crus et cuits, herbes de notre jardin

La pêche du jour de Méditerranée
monalisa au safran, bouillon marin lié à la rouille

Jarret d'agneau de Haute Provence
cuit longuement, céleri et panais au jus

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

Interprétation
sucrée d'un produit de saison

Poire de pays pochée et calisson d'Aix
sirop au vin rouge, poivre de Sichuan du jardin

*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.

Pressé de foie gras de canard du Sud-Ouest

au pain d'épices et fruits du mendiant

Gravlax de loup de Méditerranée

coquillages et choux Romanesco

L'inspiration du jour

servie selon les envies du chef et le marché

Dos de biche rôtie frottée au genièvre

blettes gratinées et champignons des bois

Banon de Provence

en crème aérienne, oignons frits et miel de châtaignier

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Coing du coin façon pomme Anna

au géranium Rosat et noix de Grenoble

A la carte

Pour commencer...

L'esprit d'une pana cotta végétale <i>châtaignes et champignons acidulés, jeunes chicorées</i>	19 €
Tartelette automnale aux légumes de Provence <i>crus et cuits, herbes de notre jardin</i>	20 €
Pressé de foie gras de canard du Sud-Ouest <i>au pain d'épices et fruits du mendiant</i>	27 €
Gravlax de loup de Méditerranée <i>coquillages et choux Romanesco</i>	26 €
L'inspiration du jour <i>servie selon les envies du chef et le marché</i>	28 €

En suite...

Risotto de saison <i>parfumé aux envies du moment</i>	36 €
La pêche du jour de Méditerranée <i>monalisa au safran, bouillon marin lié à la rouille</i>	39 €
Cannelloni de courge Violina <i>agrumes de la Londe et pistache, sucs d'arabica réduits</i>	34 €
Jarret d'agneau de Haute Provence <i>cuit longuement, céleri et panais au jus</i>	39 €
Dos de biche rôtie frottée au genièvre <i>blettes gratinées et champignons des bois</i>	43 €

Pour les amateurs de fromages...

Sélection de fromages frais et affinés

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

11 €

Banon de Provence

en crème aérienne, oignons frits et miel de châtaignier

11 €

La touche sucrée...

Rocher au 1er cru de plantation Riachuelo

fruits de la passion et noisettes

14 €

Coing du coin façon pomme Anna

au géranium Rosat et noix de Grenoble

14 €

Poire de pays pochée et calisson d'Aix

sirop au vin rouge, poivre de Sichuan du jardin

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