

# Végétal

36 €

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

**Palet de courge Butternut cuit à l'étouffée**  
*huile de noix, agrumes de la Londe et légumes racines*

\*\*\*

**Lentilles vertes de Rocbaron**  
*en fin bouillon, carottes et oignons au laurier, croustillant végétal*

\*\*\*

**Interprétation**  
*sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

**Pomme Granny Smith au poivre long**  
*petit épeautre bio au lait végétal, crumble au sarrasin*

*Fromages de nos producteurs : 7 €*

# *en* Provence

58 €

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

## **Barigoule d'artichauts violets**

*au lard de Colonnata*

\*\*\*

## **La pêche du jour de Méditerranée**

*en aioli de légumes d'hiver, bouillon de crustacés*

\*\*\*

## **Agneau de Haute Provence confit**

*et croustillant, polenta à la courge et choux farci*

\*\*\*

## **Fromages**

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

\*\*\*

## **Interprétation**

*sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

## **Clémentines corses et calisson d'Aix**

*meringues aux amandes et gelée acidulée*

# *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 de canard IGP du Sud-Ouest mi cuit**

*confiture d'oignons doux, coriandre et pomelos*

\*\*\*

## **Noix de St Jacques rôties aux héliantis**

*jus de barbes et poire Williams*

\*\*\*

## **L'inspiration du jour**

*servie selon les envies du chef et le marché*

\*\*\*

## **Pigeonneau de la Drôme provençale au romarin brûlé**

*cromesquis des cuisses, poireaux de St Cannat et jus corsé*

\*\*\*

## **Brillat Savarin aux truffes noires de St Cannat**

*jeunes pousses à l'huile de noix du Dauphiné*

\*\*\*

## **Interprétation**

*sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

## **Tubes chocolat 1er cru Los Anconès**

*praliné noix maison et Chartreuse verte*

# A la carte

## *Pour commencer...*

<b>Palet de courge Butternut cuit à l'étouffée</b> <i>huile de noix, agrumes de la Londe et légumes racines</i>	19 €
<b>Artichauts violets cuisinés en barigoule</b> <i>au lard de Colonnata</i>	21 €
<b>Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest mi cuit</b> <i>confiture d'oignons doux, coriandre et pomelos</i>	28 €
<b>Noix de St Jacques rôties aux héliantis</b> <i>jus de barbes et poire Williams</i>	28 €
<b>L'inspiration du jour</b> <i>servie selon les envies du chef et le marché</i>	28 €

## *En suite...*

<b>Risotto aux truffes noires de Pays</b> <i>bouillon doux à l'ail noir bio de la Seyne sur Mer</i>	43 €
<b>La pêche du jour de Méditerranée</b> <i>en aioli de légumes d'hiver, bouillon de crustacés</i>	39 €
<b>Lentilles vertes de Rocbaron</b> <i>en fin bouillon, carottes et oignons au laurier, croustillant végétal</i>	36 €
<b>Agneau de Haute Provence confit</b> <i>et croustillant, polenta à la courge et choux farci</i>	42 €
<b>Pigeonneau de la Drôme provençale au romarin brûlé</b> <i>cromesquis des cuisses, poireaux de St Cannat et jus corsé</i>	43 €
<b>Lièvre à la royale "Antonin Carême"</b> <i>fettuccine à la truffe noire, sauce au foie gras</i>	48 €

## *Pour les amateurs de fromages...*

**Sélection de fromages frais et affinés** 11 €  
*d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...*

**Brillat Savarin aux truffes noires de St Cannat** 17 €  
*jeunes pousses à l'huile de noix du Dauphiné*

## *La touche sucrée...*

**Pomme Granny Smith au poivre long** 13 €  
*petit épeautre bio au lait végétal, crumble au sarrasin*

**Tubes chocolat 1er cru Los Anconès** 15 €  
*praliné noix maison et Chartreuse verte*

**Clémentines corses et calisson d'Aix** 14 €  
*meringues aux amandes et gelée acidulée*

**Café gourmet** 17 €  
*Selon les envies gourmandes de Robin*

**Palette de sorbets et glaces maison** 12 €

*Merci de choisir vos desserts à la commande*