

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.

L'esprit d'une pissaladière
oignons doux, lisette fumée et olives séchées

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

Tout en Truffes

110 €

Nouvelle version du "Tout en truffes". Tous les plats de ce menu ont été élaborés autour de la tuber mélanosporum pour des accords subtils et surprenants. Nos diamants noirs sont ramassés sur la commune de St Cannat.

Ce menu sera servi à l'ensemble de la table.

L'œuf bio fermier brouillé de truffe noire

et mouillette au lard de Colonnata



Carpaccio de Noix de Saint Jacques

mêlées de mélando, émulsion coraillée



Raviole ouverte façon parmentière

truffée de poireaux et pommes de terre fumée



Poularde fermière "pattes bleues" cloutée

à la rabasse, caillette des cuisses confites et célerisotto



Brillat Savarin truffé

jeunes pousses à l'huile de noix de Grenoble



Crème glacée à la tuber mélanosporum

éclats de meringue aux champignons des bois



Moelleux au chocolat bio Mokaya

cœur coulant au diamant noir

A la carte

Pour commencer...

Palet de courge Butternut cuit à l'étouffée	19 €
<i>huile de noix, agrumes de la Londe et légumes racines</i>	
L'esprit d'une pissaladière	21 €
<i>oignons doux, lisette fumée et olives séchées</i>	
Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest mi cuit	28 €
<i>confiture d'oignons doux, coriandre et pomelos</i>	
Carpaccio de Noix de Saint Jacques	29 €
<i>mêlées de truffe noire, émulsion coraillée</i>	
Raviole ouverte façon parmentière	29 €
<i>à la truffe, poireaux et pommes de terre fumée</i>	

En suite...

Risotto aux truffes noires de Pays	43 €
<i>bouillon doux à l'ail noir bio de la Seyne sur Mer</i>	
La pêche du jour de Méditerranée	39 €
<i>en aioli de légumes d'hiver, bouillon de crustacés</i>	
Lentilles vertes de Rocbaron	36 €
<i>en fin bouillon, carottes et oignons au laurier, croustillant végétal</i>	
Agneau de Haute Provence confit	42 €
<i>et croustillant, polenta à la courge et choux farci</i>	
Poularde fermière "pattes bleues" cloutée	46 €
<i>à la truffe noire, caillette des cuisses confites et célerisotto</i>	

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

Moelleux au chocolat bio Mokaya 16 €
cœur coulant au diamant noir

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

Café gourmet 18 €
Selon les envies gourmandes de Robin

Palette de sorbets et glaces maison 12 €

Merci de choisir vos desserts à la commande