

Végétal

36 €

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

Taboulé de choux fleurs couleurs

au curry Madras, combawa et pomme verte, bouillon au thé fumé

Poireaux du pays d'Aix étuvés

oignons déclinés et lait végétal de pomme de terre Monalisa

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Oranges sanguines au safran et pignons de pin

croustillant torréfié, sorbet orange et bouillon infusé au safran

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

Maigre de Méditerranée vapeur

minestrone aux coquillages, jus lié à la rouille

Dos d'agneau de Haute Provence farci

premières asperges de Mallemort et morilles

Fromages

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

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Brousse du Rove sur une brioche

à la fleur d'oranger, miel de Rognes et citron vert

*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 du Sud-Ouest

poêlé aux fruits d'hiver, jus au vieux Porto

Noix de St Jacques piquée au citron confit

écrasée de panais aux noisettes, jus de barbes

L'inspiration du jour

servie selon les envies du chef et le marché

Carré de veau juste rôti aux herbes

crème d'ail noir, endives caramélisées au muscovado

Fromage de chèvre du Rove du domaine de Fontbelle

aux noix du Dauphiné et miel de châtaignier

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Chocolat 1er cru "Mangaro"

mangue compotée à la coriandre, crumble cacao

A la carte

Pour commencer...

| | |
|---|------|
| Taboulé de choux fleurs couleurs <i>au curry Madras, combawa et pomme verte, bouillon au thé fumé</i> | 19 € |
| L'esprit d'une pissaladière <i>oignons doux, lisette fumée et olives séchées</i> | 21 € |
| Foie gras de canard du Sud-Ouest <i>poêlé aux fruits d'hiver, jus au vieux Porto</i> | 28 € |
| Noix de St Jacques piquée au citron confit <i>écrasée de panais aux noisettes, jus de barbes</i> | 29 € |
| L'inspiration du jour <i>servie selon les envies du chef et le marché</i> | 29 € |

En suite...

| | |
|--|------|
| Risotto de saison <i>parfumé aux saveurs du moment</i> | 39 € |
| Maigre de Méditerranée vapeur <i>minestrone aux coquillages, jus lié à la rouille</i> | 42 € |
| Poireaux du pays d'Aix étuvés <i>oignons déclinés et lait végétal de pomme de terre Monalisa</i> | 35 € |
| Dos d'agneau de Haute Provence farci <i>et croustillant, polenta à la courge et choux farci</i> | 43 € |
| Carré de veau juste rôti aux herbes <i>crème d'ail noir, endives caramélisées au muscovado</i> | 45 € |

Pour les amateurs de fromages...

Sélection de fromages frais et affinés

11 €

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

Fromage de chèvre du Rove du domaine de Fontbelle

11 €

aux noix du Dauphiné et miel de châtaignier

La touche sucrée...

Oranges sanguines au safran et pignons de pin

14 €

croustillant torréfié, sorbet orange et bouillon infusé au safran

Chocolat 1er cru "Mangaro"

16 €

mangue compotée à la coriandre, crumble cacao

Brousse du Rove sur une brioche

15 €

à la fleur d'oranger, miel de Rognes et citron vert

Café gourmet

18 €

Selon les envies gourmandes de Robin

Palette de sorbets et glaces maison

12 €

Merci de choisir vos desserts à la commande