

Végétal

36 €

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

Cocotte de jeunes légumes printaniers
Bouillon végétal au balsamique blanc, herbes du jardin

Petit épeautre bio du Luberon
Cuisiné comme un risotto aux betteraves multicolores

Interprétation
Sucrée d'un produit de saison

Rhubarbe et noisette
Déclinées en plusieurs textures, sorbet pomme acidulé

Fromages de nos producteurs : 7 €

en Provence

58 €

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

Fraîcheur d'asperges vertes de Mallemort
Et croustillant aux pois chiches bio de Cucuron

Maigre de Méditerranée vapeur
Minestrone aux coquillages, jus lié à la rouille

Agneau de Haute Provence en croûte d'ail des ours
Jardin printanier de légumes de Provence

Fromages frais et affinés
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

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.

Foie gras de canard du Sud-Ouest

Poêlé aux fruits printaniers, jus au vin cuit

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...

Cocotte de jeunes légumes printaniers <i>Bouillon végétal au balsamique blanc, herbes du jardin</i>	21 €
Fraîcheur d'asperges vertes de Mallemort <i>Et croustillant aux pois chiches bio de Cucuron</i>	21 €
Foie gras de canard du Sud-Ouest <i>Poêlé aux fruits printaniers, jus au vin cuit</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 €
Petit épeautre bio du Luberon <i>Cuisiné comme un risotto aux betteraves multicolores</i>	35 €
Agneau de Haute Provence en croûte d'ail des ours <i>Jardin printanier de légumes de Provence</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...

Rhubarbe et noisette 14 €

Déclinées en plusieurs textures, sorbet pomme acidulé

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