

# Végétal

36 €

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

## **Cocotte de jeunes légumes printaniers**

*Bouillon végétal au balsamique blanc*

\*\*\*

## **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.*

**Fine tartelette de légumes de Provence**  
*Caillé de chèvre de Lambesc aux herbes du jardin*

\*\*\*

**Poulpe de roche juste saisi**  
*Jeunes fenouils fondants, lard de Colonnata et aioli*

\*\*\*

**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.*

## **Petits pois de pays et carottes fanes**

*Voile de lomo Ibérique, velouté de cosses et fanes*

\*\*\*

## **Homard Breton à l'estragon et citron confit**

*Médaille juste cuit et raviole aux cébettes*

\*\*\*

## **Rouget Barbet de Méditerranée**

*Artichauts violets et sucs de poissons de roche*

\*\*\*

## **Ris de veau doré au sautoir**

*Ail frais rôti et premières courgettes*

\*\*\*

## **Caillé de chèvre de Lambesc**

*Version aérienne à l'huile d'olive des Baux*

\*\*\*

## **Interprétation**

*Sucrée d'un produit de saison*

\*\*\*

## **Fraîcheur de fraises de pays au citron lime**

*Gingembre confit et meringues épicées*

# A la carte

## *Pour commencer...*

<b>Cocotte de jeunes légumes printaniers</b>	19 €
<i>Bouillon végétal au balsamique blanc, herbes du jardin</i>	
<b>Fine tartelette de légumes de Provence</b>	21 €
<i>Caillé de chèvre de Lambesc aux herbes du jardin</i>	
<b>Petits pois de pays et carottes fanes</b>	23 €
<i>Voile de lomo Ibérique, velouté de cosses et fanes</i>	
<b>Homard Breton à l'estragon et citron confit</b>	29 €
<i>Médaille juste cuit et raviole aux cébettes</i>	

## *En suite...*

<b>Rouget Barbet de Méditerranée</b>	42 €
<i>Artichauts violets et sucs de poissons de roche</i>	
<b>Poulpe de roche juste saisi</b>	39 €
<i>Jeunes fenouils fondants, lard de Colonnata et aïoli</i>	
<b>Petit épeautre bio du Luberon</b>	35 €
<i>Cuisiné comme un risotto aux betteraves multicolores</i>	
<b>Agneau de Haute Provence en croûte d'ail des ours</b>	43 €
<i>Jardin printanier de légumes de Provence</i>	
<b>Ris de veau doré au sautoir</b>	45 €
<i>Ail frais rôti et premières courgettes</i>	

Les plats commandés en direct nécessitent au moins 25 minutes de préparation

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

### **Sélection de fromages frais et affinés**

11 €

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

### **Caillé de chèvre de Lambesc**

11 €

*Version aérienne à l'huile d'olive des Baux*

## ***La touche sucrée...***

### **Rhubarbe et noisette**

15 €

*Déclinées en plusieurs textures, sorbet pomme acidulé*

### **Fraîcheur de fraises de pays au citron lime**

15 €

*Gingembre confit et meringues épicées*

### **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*