

Végétal

42 €

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

Notre soupe au pistou

Basilics du jardin et légumes de nos producteurs

L'inspiration végétale du jour

Selon le marché et nos envies du moment

Courge longue de Nice cuite à l'étouffée

Huile de livèche et céleri croquant

Interprétation

Sucrée d'un produit de saison

Chocolat de la plantation « La Laguna »

Menthes du jardin et sablé Gruétine

Fromages de nos producteurs : 7 €

Provence

63 €

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

Fine tartelette de légumes de Provence

Potimarron acidulé et herbes du jardin

Bonite de Méditerranée

Aux haricots blancs de pays, bouillon au citron confit

Agneau de Haute Provence grillé

Oignons doux et courgettes de Saint Cannat

Fromages frais et affinés

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

Interprétation

Sucrée d'un produit de saison

Figues de Provence et Combawa

Dans l'esprit d'un calisson

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.

Tomates multicolores de Saint Cannat

Façon tatin, sorbet basilic et eau de tomates

Langoustines et coquillages

Ravioles à l'encre, bouillon de têtes à l'agastache

Poisson de pêche du jour

Champignons du moment, raisin, blette et verjus

Filet de bœuf « Aubrac » cuit au foin

Condiment méditerranéen, tian et jus corsé

Fromage de chèvre de la ferme du Brégalon

Au pistou de truffe d'été

Interprétation

Sucrée d'un produit de saison

Citron lime de la Londe

Coque en meringue, parfum de tagètes du jardin

A la carte

Pour commencer...

Notre soupe au pistou	22 €
<i>Basilics du jardin et légumes de nos producteurs</i>	
L'inspiration végétale du jour	23 €
<i>Selon le marché et nos envies du moment</i>	
Fine tartelette de légumes de Provence	22 €
<i>Potimarron acidulé et herbes du jardin</i>	
Tomates multicolores de Saint Cannat	23 €
<i>Façon tatin, sorbet basilic et eau de tomates</i>	
Langoustines et coquillages	35 €
<i>Ravioles à l'encre, bouillon de têtes à l'agastache</i>	

En suite...

Poisson de pêche du jour selon arrivage	42 €
<i>Champignons du moment, raisin, blette et verjus</i>	
Bonite de Méditerranée	40 €
<i>Aux haricots blancs de pays, bouillon au citron confit</i>	
Courge longue de Nice cuite à l'étouffée	36 €
<i>Huile de livèche et céleri croquant</i>	
Agneau de Haute Provence grillé	43 €
<i>Oignons doux et courgettes de Saint Cannat</i>	
Filet de bœuf « Aubrac » cuit au foin	46 €
<i>Condiment méditerranéen, tian provençal et jus corsé</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 €
<i>D'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...</i>	
Fromage de chèvre de la ferme du Brégalon	13 €
<i>Au pistou de truffe d'été</i>	

La touche sucrée...

Chocolat de la plantation « La Laguna »	15 €
<i>Menthes du jardin et sablé Gruétine</i>	
Figues de Provence et Combawa	15 €
<i>Dans l'esprit d'un calisson</i>	
Citron lime de la Londe	15 €
<i>Coque en meringue, parfum de tagètes du jardin</i>	
Café gourmet	18 €
<i>Selon les envies gourmandes de Robin</i>	
Palette de sorbets et glaces maison	12 €

Merci de choisir vos desserts à la commande