

√égé^{tal}

42 €

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

Jeunes navets fanes en carpaccio

Vinaigrette tiède au girofle, olives vertes et coulis des fanes

Endive confite à l'orange sanguine

Une pointe de safran et échalotes grises

Palet de lentilles du Puy

Variation de carottes couleurs et ail fumé

Interprétation

Sucrée d'un produit de saison

Chocolat de la plantation « La Laguna »

En fines feuilles, Clémentines Corse déclinées

Fromages de nos producteurs : 7 €

Provence

63 €

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

Asperges vertes « Généreuses » de Mallemort
Olives, citron, moutarde et œuf de caille

Rouget de Méditerranée
Pomme de terre farcie à la rouille, salade de jeunes fenouils

Gigot d'agneau de Haute Provence
Rôti au miel de Rognes, polenta de pois chiches bio au romarin

Fromages frais et affinés
D'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...

Interprétation
Sucrée d'un produit de saison

Gibassier à l'anis vert et miel de Rognes
Crèmeux au citron de la Londe

*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.

Cannelloni de maigre des îles sanguinaires

Artichauts, tourteau et coquillages

Asperges vertes « *Délicates* » de Mallemort

Sautées a cru, morilles légèrement crémees

Dos de turbot en croûte de pain d'épeautre

Poireaux baguettes et écume beurre noisette citronné

Pigeonneau farci à l'ail des ours

Jus réduit au vin rouge

Caillé de chèvre de Brégalon

A l'huile des Baux et premières herbes du jardin

Interprétation

Sucrée d'un produit de saison

Fraîcheur de mangue et ananas

Gingembre doucement confit

A la carte

Pour commencer...

Jeunes navets fanes en carpaccio	22 €
<i>Vinaigrette tiède au girofle, olives verte et coulis des fanes</i>	
Asperges vertes « <i>Généreuse</i> » de Mallemort	27 €
<i>Olives, citron, moutarde et œuf de caille</i>	
Endive confite à l'orange sanguine	22 €
<i>Une pointe de safran et échalotes grises</i>	
Cannelloni de maigre des îles sanguinaires	25 €
<i>Artichauts, tourteau et coquillages</i>	
Asperges vertes « <i>Délicates</i> » de Mallemort	29 €
<i>Sautées a cru, morilles légèrement créchées</i>	

En suite...

Rouget de Méditerranée	43 €
<i>Pomme de terre farcie à la rouille, salade de jeunes fenouils</i>	
Dos de turbot en croûte de pain d'épeautre	44 €
<i>Poireaux baguettes et écume beurre noisette citronné</i>	
Palet de lentilles du Puy	36 €
<i>Variation de carottes couleurs et ail fumé</i>	
Gigot d'agneau de Haute Provence	44 €
<i>Rôti au miel de Rognes, polenta de pois chiches bio au romarin</i>	
Pigeonneau farci à l'ail des ours	45 €
<i>Jus réduit au vin rouge</i>	

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

Pour les amateurs de fromages...

Sélection de fromages frais et affinés

13 €

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

Caillé de chèvre de Brégalon

13 €

A l'huile des Baux et premières herbes du jardin

La touche sucrée...

Chocolat de la plantation « La Laguna »

15 €

En fines feuilles, Clémentines Corse déclinées

Gibassier à l'anis vert et miel de Rognes

15 €

Crémeux au citron de la Londe

Fraîcheur de mangue et ananas

15 €

Gingembre doucement confit

Café gourmet

18 €

Selon les envies gourmandes de Robin

Palette de sorbets et glaces maison

12 €

Merci de choisir vos desserts à la commande