

Menu

Saison

80€

Artichaut violet

Cuit en barigoule

Condiments déclinés

Premières feuilles de roquette du jardin



Truite saumonée d'Ardèche

Piquée au citron confit

Asperges blanches rôties

A l'huile de livèche



Volaille fermière des Alpilles

Dans une tourte aux blettes

De Lambesc, jus réduit



Tomme de brebis corse

Sur une fine gelée

au miel de romarin de la Côte Bleue



Fraises Cléry de pays

Déclinées à la menthe des montagnes

Touche de citron caviar du Vaucluse

Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur simple demande.

Toute demande de changement non signalée à la réservation sera facturée.