

Menu

Inspirations

120€

Homard bleu

*Rafrâchi aux premières pêches
Une touche d'estragon du jardin*



Poulpe de Méditerranée

*En salade de jeunes pommes de terre
Aïoli aérien et petites herbettes de notre production*



Foie Gras du Gers

*Juste poêlé aux fraises de Lambesc
Rhubarbe et jus à l'Antésite*



Côte de Veau

*Légèrement fumée au foin
Légumes d'ici confits à l'huile d'olive*



Banon de Provence

*En version aérienne
Huile d'olive fruité vert de Maussane*



Abricot de Pays

*Décliné à la brousse du Rove
Parfum de lavande*



Cerises du Vaucluse

*Dans une tuile croustillante
Menthe du jardin et fève de tonka*

Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.
Toute demande de changement non signalée à la réservation sera facturée.