

Menu

Saison

90€

Poireaux de Lambesc

*Infusés aux agrumes du moment
Et sabayon à l'huile d'olive maturée*



Lotte

*Rôtie au beurre moussant
Crèmeux de choux fleur au sésame
Jus de crustacés émulsionné*



Agneau des Alpilles

*L'épaule longuement braisée
Céleri en textures
Jus de cuisson infusé au romarin*



Tête de Moine

*Gel d'oignons fumés
Et pickles acidulés*



Soufflé

*Aux oranges sanguines
Safran et amandes grillées*

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.