

# Menu

## Saison

90€

### Poireaux de Lambesc

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



### Sériole

*Rôtie au beurre moussant  
Crémeux 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.*