

Menu

Inspirations

130€

Rouget Barbet

*Rafraîchi aux condiments
Jus de soupe de poissons de roche
Rouille au safran du Puy Ste Réparate*



Ail nouveau

*La tête d'ail rôtie à l'huile d'olive des Baux
Condiment oignons doux*



Homard bleu

*En raviole de sarrazin
Bisque émulsionnée à l'huile de menthe*



Agneau des Alpilles

*La selle rôti à la sarriette
L'épaule braisée dans une fleur de courgette
Jeunes courgettes de Lambesc*



Brebis corse

*Tomme à croûte lavée affinée
Gelée aux herbes du jardin*



Citron & Miel de Provence

*Crémeux miel et citron
Sorbet fenouil
Confit de Yuzu d'Aubignan*



Rhubarbe & Vanille

*Rhubarbe « Valentine » pochée
Glace au yaourt fermier
Crème légère à la vanille*

*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.*