

Menu

Inspirations

130€

Artichauts bouquets

*Tout en textures
Oseille et balsamique blanc
Huile d'olive fruité vert*



Asperges blanches

*Pochées / grillées,
Moules de Provence, fenouil et citron confit*



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*



Fraise de pays

*Salade de fraises parfumée à la fleur d'oranger
Brousse du Rove
Et senteurs de poivre long*



Chocolat & thé vert

*Crémeux au chocolat lacté et thé Matcha
Biscuit cacao et Praliné au sésame noir
Râpée de combawa*

*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.*