

Nos Entrées

Foie gras et rhubarbe

Lingot de foie gras de la ferme du Pountun , chutney de rhubarbe et bâtonnets confits aux baies de la passion, pain aux noix 16 €

Jardin végétal

Mélange de jeunes pousses et herbes fraîches aromatiques, tomates anciennes, copeaux de fenouil, tagliatelles de carottes, fèves, segments d'agrumes, vinaigrette acidulée, tacos au sésame et crème d'olives Kalamata 12 €

Crevettes sauvages et avocat

Crevettes sauvages frites au Panko, guacamole d'avocat et coriandre, tagliatelles d'asperges vertes en salade, chips de patates douces 14 €

Vitello Tonnato

Carpaccio de veau, sauce au thon, copeaux de parmesan, câpres, feuilles de roquette 12 €

Nos Plats

Porc Ibérique

Pluma de porc ibérique mariné au miso, écrasé de pommes de terre au chorizo, herbes fraîches et amandes concassées, caramel de vinaigre balsamique au piment 20 €

Quasi de veau

Quasi de veau cuit en basse température et grillé à la plancha, gnocchi de pommes de terre et petits pois, crémeux de petits pois mentholé, girolles en escabèche 22 €


Filet de Bœuf

Filet de bœuf grillé, pommes vonassiennes, ratatouille fine ailée, jus court 24 €

Saint Jacques

Saint Jacques françaises snackées, risotto crémeux safrané, fenouil flambé au Pastis, crème anisée, tuile de parmesan 23 €

Daurade Royale

Filet de daurade royale grillée à la plancha, tagliatelles à l'encre de seiche, artichaut barigoule, sauce vierge à l'huile d'olives noires de la vallée des Baux-de-Provence  25 €

Retour de pêche

Assortiment de poissons grillés, garniture au choix dans la carte, mini-légumes glacés, émulsion de crustacés 26 €

Fromage

Assortiment de 3 fromages affinés, bouquet de mesclun et torsade feuilletée au cumin 7 €

Menu Enfant : 15€

1 plat principal à choisir parmi nos plats de la carte, que nous préparons en 1/2 portion +1 boule de glace

Nos Desserts

Tarte du jour 'Maison' (Uniquement le midi) 5 €

Café ou thé gourmand

Assortiment de 5 mignardises 'Maison' 8 €

Melon et Pastèque

Fraîcheur de melon et pastèque, tuile nougatine au sésame, sorbet citron-Schweppes au poivre de Sichuan 8 €

Dôme au chocolat

Dôme de chocolat noir 64%, mousse au chocolat Ruby, dacquoise au cacao amer, gelée à la framboise, glace chocolat au lait 12 €

Fruits Frais

Assortiment de fruits frais, de glace et de sorbet, servi dans une corbeille croustillante 9 €

Menu du Marché

Plat du jour : 12 € / Entrée + plat ou plat + dessert : 16 € / Entrée + plat + dessert : 19 €

Menu Plaisir : 36 €

Mousse d'asperges blanches, pointes d'asperges vertes, jambon cru, focaccia aux olives

Daurade royale grillée, tagliatelles à l'encre de seiche, sauce vierge

Cassiolette d'abricots rôtis au romarin et crumble aux amandes, crème de pistache, glace

Menu Inspiration : 46 €

Lingot de foie gras de la ferme du Pountun, chutney de rhubarbe et bâtonnets confits aux baies de la passion, pain aux noix

Carpaccio de noix de Saint Jacques aux agrumes, crème d'olives Kalamata

Filet de bœuf grillé, pommes vonassiennes, ratatouille fine ailée, jus court

Ou

Pluma de porc ibérique mariné au Miso, écrasé de pommes de terre au chorizo, herbes fraîches et amandes concassées, caramel de vinaigre balsamique au piment

Assiette du fromager (supplément 3 €)

Dôme Chocolat

Menu Thématique : 20 €

Samedi : Pot au feu (Paleron de bœuf, bouillon, légumes, os à moelle, crudités)