



Menu du marché

Entrée, plat & dessert : 31€

Entrée & plat : 24€

Plat & dessert : 24€

Entrées

Tomate anciennes

Marinées à l'huile d'olive, fermentée du moulin de Villevieille, féta et cébettes

Ou

Ceviche de crevettes sauvages,

Citron vert, coriandre, aigre-doux et sésame fumé

Plats

Légumes grillés à la plancha,

Vinaigre balsamique, gomasio, herbe et huile du moulin de Villevieille. (bio et végétarien)

Ou

Poisson des petits bateaux,

Anchoïade de légumes, pain de sésame fumé et tartiné à la crème de tarama (bio)

Ou

Agneau des Alpilles

Aux olives vertes et noires, risotto de petit épeautre du Ventoux et betterave rouge

Desserts

Melon et abricots en gaspacho et en tartare

Parfumé à la verveine du jardin, sorbet aux fruits rouges

Ou

Sorbet « After-Eight »

Cacao, menthe et coulis d'orange, tuile en chocolat

Entrées à la carte: 16€

Plats à la carte: 22€

Dessert ou fromage à la carte: 12€

Boissons non incluses

Prix en euros, Taxes et services compris