



Disponible uniquement le midi du mercredi au samedi

Menu déjeuner

Entrées

Maquereau fumé,
mousseline de brocolis à l'huile d'olive de Villevieille, gel et suprême d'orange.

Bouillon miso,
julienne de choux rave et carottes, cube de foie gras grillé, katsuobushi.

Pithiviers,
navet et carottes, jeunes pousses du jardin.

Plats

Pêche du moment en mousseline,
premières fèves de Bruno et Menou Planiol, speck croustillant et en écume.

Cochon de la Crau basse température,
courgette et estragon du jardin, pignons de pin.

Risotto de riz rouge de camargue,
oeuf parfait, asperges à l'orange.

Fromage ou Desserts

Pélardon des Cévennes,
Mas de Fontcouverte Fromagerie, miel des garrigues et mesclun.

Baba framboise verveine,
chantilly poivre verveine, framboise au naturel, gel de verveine.

Crêpe comme une raviole gourmande,
crème noisette, noisette torréfiée, coulis noisette et chocolat.

Entrée, plat, fromage ou dessert – 29€

Entrée, plat ou Plat, dessert – 22€

Boissons non incluses - Prix en euros - Taxes et service compris