



Menu Gourmand

Amuse-bouche

Entrée de la Mer

Muge en tartare,
voile de concombre, concombre brûlé, lait fermenté au caviar.
+ supplément caviar 5g: 15€

Entrée de la Terre

Foie gras en 2 services,
foie gras poêlé, bouillon miso et chou-rave.
foie gras mi-cuit, sorbet pamplemousse, julienne de chou-rave.

Plat

Filet de rouget de Méditerranée en écailles soufflées,
déclinaison de courgettes jaunes et vertes, jus d'arrêtes, mayonnaise au citron confit,
fleur de courgette, mousseline de rouget et foie gras.

ou

Filet mignon de cochon de la Crau basse température,
crevette de Méditerranée grillé, carottes panko, purée de carottes au raz el hanout,
hollandaise de tête de crevettes, jus de cochon au ras el hanout,
tartare de crevettes, chorizo et cébette.

Fromage ou Dessert

Comme un esquimau de mozzarella,
olives Lucques, pignons de pin.

ou

Baba à l'eau de vie framboise et poivre-verveine,
chantilly poivre-verveine, gel verveine, tuile framboise, sorbet framboise.

ou

Croustillant à l'épeautre,
crèmeux miel, glace épeautre, tuile miel, coulis épeautre.

Menu en 4 plats : 49€
Accord mets et vins en 4 temps : 20€
Prix en euros - Taxes et service compris



Menu Gourmand végétal

Amuse-bouche

Entrées

Concombre en tartare,
voile de concombre, lait ribot, huile d'aneth et sorbet aux herbes du jardin.

et

Choux-raves grillés,
bouillon miso et sarrasin,
cornet sarrasin julienne de choux-raves et sorbet pamplemousse.

Plat

Courgette grillée,
déclinaison de courgettes jaunes et vertes, mayonnaise au citron confit, purée de courgette pignons de pin
fleur de courgette en tempura, gel estragon.

ou

Purée de carottes au ras el hanout,
oeuf parfait en raviole ouverte, graine de courge au ras el hanout,
salade de carottes pollen et mélisse.

Fromage ou Dessert

Comme un esquimau de mozzarella,
olives Lucques, pignons de pin.

ou

Baba à l'eau de vie framboise et poivre-verveine,
chantilly poivre-verveine, gel verveine, tuile framboise, sorbet framboise.

ou

Croustillant à l'épeautre,
crèmeux miel, glace épeautre, tuile miel, coulis épeautre.

Menu en 4 plats : 39€

Accord mets et vins en 4 temps : 20€

Prix en euros - Taxes et service compris