



## Menu Gourmand

### Entrée

Brouillade d'œuf bio de la ferme du Bilange en Espuma,  
chou kale croustillant, shitaké grillé et en pickles.

### Plats

Filet de truite rôti,  
lissé de topinambour et chips croustillante, capucine tubéreuse rôtie, émulsion de jus de coques.

Ou

Effiloché d'épaule d'agneau des Alpilles confite,  
façon cromesquis, patate douce onctueuse, bille de navet et radis rose, gel de dattes, beurre au safran.

### Fromage

Assiette de 3 fromages de région,  
affinés par Vincent Vergne, MOF.

### Dessert

Riz au lait léger,  
crumble et praliné aux noix de pécan.

Entrée-Plat-Dessert : 40.00€ttc  
Entrée-Plat-Fromage-Dessert : 49.00€ttc  
Boissons non incluses  
Prix en euros-Taxes et service inclus