

Restaurant gastronomique

LA TABLE

Menu « BALADE EN PROVENCE » 85€

ACCORD METS & VINS 40€

4 VERRES (7CL)

Artichauts en barigoule, viande de taureau séchée

Rouget de Méditerranée doré, sauce vierge aux olives

Carré d'agneau de Provence et ses petits farcis

Melon mariné, gingembre et romarin

Supplément fromage 10€ Rove des Alpilles aux herbes et confiture de tomate

Menu « DECOUVERTE » 85€

SELON L'INSPIRATION DU CHEF

(4 PLATS)

ACCORD METS & VINS 40€

4 VERRES (7CL)

*Laissez-vous guider par un voyage culinaire
au départ des Baux de Provence*

*Nos préparations culinaires contiennent des produits allergènes,
ces informations sont à votre disposition auprès du personnel de service.*

Nos viandes sont élevées et préparées en France.

LES ENTRÉES

ORMEAUX AWABIS EN DEUX ACTES Dashi, pomme granny smith	35€
<hr/>	
CARABINEROS DE PALAMOS En cru et cuit, jus de tête relevé à la cachaça	38€
<hr/>	
JEUX DE LEGUMES, JEUX DE TEXTURES Pesto de basilic, crumble au curry	28€
<hr/>	
BARIGOULE D'ARTICHAUTS Caviar Oscietre, agrumes et sauce champagne	39€

LES PLATS

LE HOMARD BLEU Cuit en cocotte, fenouil au miso et avocat	60€
<hr/>	
LE MERLUCHON DE MÉDITERRANÉE NACRE Au goût d'umami, coquillages	46€
<hr/>	
LE LAPIN ET LE FOIE GRAS Orange, blette et jus épicé	45€
<hr/>	
LA COTE DE VEAU DE CORREZE Farcie aux feuilles de câpres et condiment au galanga	43€

CHARIOT DE FROMAGES

19€

LES DESSERTS

UN SOUFFLE NOUVEAU SUR LA FRAISE Coulis de fraise et verveine, sorbet à la verveine	17€
<hr/>	
LE MELON SUR UN AIR DE PROVENCE Panacotta crémeuse au romarin, gingembre confit et dentelle croustillante	17€
<hr/>	
ENTRE MANVILLE ET KATMANDOU Citron vert, poivre Timut et huile d'olive des Baux de Provence	17€
<hr/>	
LE CHOCOLAT VIBRATO 70% Granité framboise et poivron rouge	17€

Le restaurant gastronomique

« LA TABLE »

Remercie ses fournisseurs

Le Jardin des Alpilles

Légumes d'Agriculture Biologique
De la famille Dumont

La poissonnerie « Maureau »

La boucherie « Cantini-Flandin »

La fromagère affineur « Chez Emily »

La chocolaterie de l'Opéra

Le carré des huiles