

LA CARTE

Pour commencer

L'ANGUILLE VERTE DE L'ÉTANG DE VACCARÈS

Pochée dans une Nage de Vin Blanc et Calamane
Soupe Glacée aux Herbes et Gingembre Rose

31€

LES HUÎTRES DE L'ÉTANG DE THAU*

Nappées d'une Crème Chou-Fleur à la Citronnelle,
Beignet D'Araignée de Mer et Caviar Oscière

48€

LES RIS DE VEAU DE CORRÈZE

Croustillant de Quinoa, Poireaux Balayette Braisés aux Agrumes et Basilic,
Cromesquis de Veau, Fondue de Cébettes à la Truffes Noire

44€

AUTOUR DU CHAMPIGNON

Cannelloni Farcis aux Champignons Sauvages
Herbes « du Potager de Curé » et Truffes Noire

42€

LA CARTE

Les Suites

LE ROUGET-BARBET DE NOS CÔTES

Royale d'Oursins et Fenouils,
Vinaigrette de Mandarines Blidah et Huile d'Olive Bouteillan
56€

LA SOLE GRILLÉE SUR L'ARRÊTE

Calamars, Laitue Juste Saisie,
Coquillages et Huile de Tagète
58€

LE FILET DE TURBOT CUIT MEUNIÈRE DE MÉDITERRANÉE

Tartine Croustillante de Pied de Cochon et truffes Noires de Provence,
Velouté Soyeux de Haricots Lingots aux Aromates des Alpilles
78€

LE PIGEON AU SANG DE « MR. CÉLÉRIN »

Grillé aux Sarments de Vignes, Panel de Carottes,
Purée de Cresson à l'Huile d'Oeuillette
Cuisse de Pigeon Farcie
48€

L'AGNEAU DE LAIT GREFFEUIL

Roti à la Marjolaine et Pesto à l'Huile d'Argan,
Pommes Fondantes, Cromesquis d'Epaule d'Agneau
54€

LA PINTADE CHAPONNÉE DE LA COUR D'ARMOISE

Rôtie à la fleur de thym, boudin aux abats et maïs
55€

LA CARTE

L'Instant Sucré

LE SOUFFLÉ PISTACHE AU THYM CONFIT DE POMMES
Sorbet Granny Smith

LA SPIRALE DE RHUBARBE ET AMANDES
Opaline, Crémeux Citrons
Sorbet Pamplemousse, Estragon

LE CROUSTILLANT PIGNONS DE PINS AUX EPICES DOUCES
Quenelle Vanille et Fleur d'Oranger, Glace Miel

LE BLANC MANGER MOKA ET CHÂTAIGNE
Sorbet Mandarine

MENU
DÉCOUVERTE
selon l'inspiration du Chef

4 ETAPES 87€
ou
6 ETAPES 130€

accord Mets & Vins
4 Verres (7cl) • 45€
ou
6 Verres (7cl) • 65€

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.

NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES & FOURNISSEURS

PRODUITS DE LA MER

Olivier Maureau, pêche locale, St. Etienne de Grés
Kaviari, caviar, Paris
Peixos de Palamos, Barcelone

NOS VIANDES

Pascal Cosnet, volailles La Cour D'Armoise, Coulans sur Gée
Mr.et Mme. Célerin, Colombier Du Contat, Pigeon, Sarrians
Mr.Lody Pierre, Boucherie Cantini Flandin, Marseille
Alphonse De Meis, L'escargot des Alpilles

CÔTÉ TERRE

Champignons Hugou-Dumas, Rougiers
Champignons Mr. Pierre
Truffe Le Soleil de Carpentras, Mme.Ponce et Mme. Dorado
Agrumes Bacches, Eus
La Boîte à Herbes, Philipe et Julien Ayme, Tarascon
Le Carré des Huiles, Xavier Alazard, Mausanne
Decoup'frais, Anthony Wanko, Rognonas

LES PÂTURAGES

La Fromagerie de Maussane, Yoan Bellanger
Sylvain et Virginie Gillet, fromage de chèvre, Aureille