

MENU
DECOUVERTE
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.

LA CARTE

Les Entrées

L'ARAIGNEE DE MER DE NOS COTES

Comme un effiloché, accompagné de Caviar osciètre
et de légumes croquants de nos maraîchers,
vivifiés d'une vinaigrette à la verveine

43€

LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT

Cuit au beurre moussoux, Soubise d'oignons des Cévennes
au vinaigre de citron, bouillon de Speck

39€

LES CARABINEROS DE PALAMOS

Cuits à la plancha, la tête gratinée au beurre de gingembre,
accompagnés d'un fenouil aigre-doux
et d'une compotée de zestes d'orange

48€

L'ARTICHAUT POIVRADE

Cuit dans une Barigoule végétale,
truffe noire de Vaucluse et Marjolaine

45€

LA CARTE

Les Plats

LE TURBOT DE NOS COTES

Farci aux cèpes et jambon noir de Bigorre,
mousseline aux cèpes et pomme verte

46€

LE ROUGET-BARBET GRILLE

Tagliatelles fraîches de seiche, condiment poivron/galanga.

Vinaigrette de citron jaune, huile d'olive des Baux

infusée aux pousses de pins

52€

LE HOMARD BLEU ROTI AUX THYM ET CITRON

Pilaf de petit épeautre, sucrine braisée au lait de coco, jus de têtes

60€

LE PIGEON DE MR. CELERIN

Rôti à l'anis, choux Komatsuna

49€

L'AGNEAU DE LAIT

En croûte de marjolaine et sarriette,

fricassée de champignons sauvages, pommes soufflées

52€

LA PINTADE CHAPONNEE DE LA COUR D'ARMOISE

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

55€

LA CARTE

Les desserts

LE MILLEFEUILLE

Comme des fines dentelles,
Crème cacahuète/bergamote
Sorbet citron
17€

LE SOUFFLE

A la rhubarbe et fraise
19€

LA FIGUE NOIRE DE CAROMB

Marinée au vin rouge épicé,
Glace fève de Tonka
18€

CHOCOLAT/BANANE

Granité café vert et cardamome
17€

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. CELERIN, Colombier Du Contat, Pigeon,Sarrians

MR.LODY PIERRE, Boucherie Cantini Flandin, Marseille

ALPHONSE DE MEIS, L'escargot des Alpilles

COTE TERRE

CHAMPIGNONS HUGOU-DUMAS, Rougiers

CHAMPIGNONS MR. PIERRE

TRUFFE LE SOLEIL DE CARPENTRAS, Mme.Ponce et Mme. Dorado

AGRUMES BACCHEs, Eus

LA BOITE A HERBES, Philipe et Julien Ayme, Tarascon

LE CARRE DES HUILES, Xavier Alazard, Mausanne

DECOUP'FRAIS, Anthony Wanko, Rognonas

LES PATURAGES

LA FROMAGERIE DE MAUSSANE, Yoan Bellanger

SYLVAIN ET VIRGINIE GILLET, fromage de chèvre, Aureille