

Menu

DECOUVERTE

selon l'inspiration du Chef

4 ETAPES 87€

OU

6 ETAPES 130€

accord Mets & Vins

4 Verres (7cl) • 45€

ou 6Verres (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.



ENTREES

LA BOUILLABAISSE	39€
Cigale de mer, rascasse et safran	
ARTICHAUT BARIGOULE	45€
Caviar osciètre sauce champagne	
JEUX DE LÉGUMES JEUX DE TEXTURES	26€
Betteraves acidulées et pesto basilic	
CARABINEROS DE PALAMOS	44€
Persillade et tamarin	

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.



PLATS

LE RIS DE VEAU FUMÉ	54€
Carotte en croûte, estragon et citron au sel	
LA SELLE D'AGNEAU RÔTIE	49€
Anguille fumée et condiment pois chiche	
LANGOUSTE DE MEDITERRANÉE	75€
Barbajuan de blette et cédrat	
AIOLI DE MEROU	51€
Ail noir et légumes printaniers	

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.



FROMAGES

LE PLATEAU	21€
ou	
MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS DES ALPILLES	14€
Confiture de tomate à la vanille et noisette du Piémont	

DESSERTS

ENTRE MANVILLE ET KATMANDOU	18€
Huile d'olive des Baux de Provence et poivre de Timut	
LE CHOCOLAT VIBRATO EN 1000 FEUILLES	17€
Praliné coriandre et fève de tonka	
UN SOUFFLE NOUVEAU SUR LA MANGUE	19€
Crème glacée au gingembre et vinaigrette passion	
LE CALISSON	17€
Confit d'agrumes, amandes et fleur d'oranger	

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.



LES VINS AUX VERRES MOMENT

DU

BLANC

VDP d'Oc Cuvée Olga 2015 Domaine 4 Amours 13€

Vin très aromatique sur la poire, bouche ample et onctueuse

Mercurey 2014 Domaine Fatien 14€

De couleur or pale où se mêlent des notes de fleurs et de minéralité

Riesling 2014 Domaine Trimbach 13€

Vin expressif sur des notes de fruits jaunes et acacia, en bouche on trouve une belle minéralité

ROSE

Mas de la dame 2014 12€

Le nez est floral et délicat, en bouche on retrouve des notes de fraises

ROUGE

VDP d'Oc Cuvée Louis 2013 Domaine 4 Amours 13€

Nez très aromatique aux notes de confiture de fruits noirs, bouche fraîche et élégante

Terrasse du Larzac, Mas Cal Demoura 2014 15€

Nez profond de fruits noirs, la bouche offre un bel équilibre

Côtes du Rhône L'Ebrassade 2013 Domaine Richaud 14€

Prix nets service compris en Euros, hors boissons.



MERCI

à tous nos fournisseurs

LE JARDIN DES ALPILLES

FOIE GRAS DE CHEZ MITTEAULT

LES AGRUMES BACHES

LA POISSONNERIE « MOREAU »

LA POISSONNERIE « ST-LOUIS PECHE »

LA BOUCHERIE « CANTINI-FLANDIN »

LA FROMAGERIE DE MAUSSANE LES ALPILLES

LA CHOCOLATERIE DE L'OPERA

LE CARRE DES HUILES

EPICES OLIVIER ROELLINGER

MAISON HUGAU

MAISON KAVIARI

JULIEN BOUVIER - PHOTOGRAPHE

