

la carte

Les entrées

*Gaspacho de tomates grappes, fleur de courgette farcie d'une fine ratatouille
à l'huile des Baux de Provence* 19€

(Tomato Gaspacho, zucchini flowers stuffed with ratatouille, and olive oil from "Les Baux de Provence")

*Nos légumes du jardin cuits et crus enrôlés au jus de poitrine séchée
et truffe blanche d'été* 21€

(Cooked and raw vegetables of our garden, in a juice of dried breast and summer white truffle)

*Thon de Méditerranée juste tiède, pain de campagne frit, bourrache et capucines,
smoothie concombre, menthe et noix de coco* 21€

(Just warmed Mediterranean Tuna, fried traditional bread, borage and capucine flowers, cucumber, mint and coconut smoothie)

Foie gras de canard « Duperrier » poêlé, choucroute de différents radis, jus de betterave 23€

(Foie gras of duck "Duperrier" poêlé, radishes "choucroute", juice of beet)

Les poissons

*Mérou de Méditerranée cuit sur la peau réduction de soupe, fenouil et
oignons doux légèrement braisés, tuile de parmesan* 29€

(Grouper fish of the Mediterranean Sea on the skin, reduction of soup, soft fennel and slightly stewed onions, Parmesan tile)

*Dos de loup cuit à la plancha, jus de bœuf réduit à l'écorce d'orange amère,
pois chiche de Rougiers parfumés à la coriandre* 30€

(Pan fried seabass "à la plancha", beef jus with bitter orange flavour, peak peas from Rougiers, with coriander)

*Queue de Lotte piquée à la truffe blanche d'été juste raidie,
fondue de pousses d'épinards, jus de roquette* 32€

(With summer truffle picked Tail Monkfish, wilted spinach, rocket jus)

Les viandes

Carré de cochon de lait cuit comme à la broche, petit farci provençal, jus à la sauge 29€
(Roasted rack of young spit with provençal farci, sage juice)

Agneau de lait des Pyrénées frotté au serpolet, croustillant de pied paquet, pommes de terre nouvelles légèrement frites à l'huile d'olive 31€
(Pyrenean young lamb with wild tyme, crispy "pieds paquets", news potatoes fried with olive oil)

Quasi de veau juste grillé et cœur de sucrine, l'os à moelle garni de ris et champignons, jus mousseux à la maniguette 31€
(Roasted standing rump of veal and heart of sucrine salad, the marrow bone stuffed with veal stewbreads and mushrooms, juice in the "maniguette")

Pigeon comme un petit salé, la cuisse farcie aux abats, ragoût de légumes du jardin, jus réduit tranché à l'huile de colza torréfié 33€
(Pigeon poached as a salt pork, the leg stuffed with red organ meats, stew of vegetables of the garden and juice of colza oil)

Les fromages fermiers et affinés de chez Monsieur Blanc et Monsieur Bedot 15€
The local cheeses of Monsieur Blanc and Monsieur Bedot

Les desserts

Abricots de pays rôtis au miel de lavande, glace à la brousse de chèvre, croustillant de pain d'épices 15€
(Roasted country apricot with lavender honey, goat cheese ice cream and crispy gingerbread)

Tube croustillant à la pistache, framboises, mousse à la menthe poivrée et sorbet verveine 15€
(Crunchy tube of pistachio, raspberries, stuffed with pepper mint and verbena sherbet)

Fin palet au chocolat blanc, fraises Mara des bois au thym, sorbet fraise et fromage blanc 15€
(With chocolate biscuit, Mara strawberries with thyme, strawberry and cheese sherbet)

Déclinaison autour du chocolat de chez Cluizel 15€
(The Chocolate from "chez Cuisel", prepared in different ways)