



## ● Les Entrées

Asperges vertes cuites et crues Pointe d'estragon et jaune fumé / sauce « Bagna Cauda »	44€
Le biscuit de langoustine, croustillant de pain, bisque et pointe de citron Langoustine snackée, condiment grenade en salade d'herbes	46€
Le foie gras de canard poêlé / anguille Pomme de terre et pomme granny Smith, racine de raifort et citron confit Bouillon d'oignon et râpée de citron	45€

## ● Suggestion végétarienne

Cappelletti aux verts Bouillon de champignon corsé / jus de persil mousseux	42€
--	-----

## ● Les Plats

Lotte pochée au bouillon de soupe Petits pois mijotés / émulsion d'une bourride	54€
Lieu jaune confit à l'huile d'olive Déclinaison de « cébe » et oignon paille et émulsion « tapènes »	52€
Le carré de cochon de Crau rôti au thym Salsifis glacés avec jus de viande moutardé ail et persil, purée au beurre noisette	56€
Epaule d'agneau farcie aux herbes « façon Bourrelly » Artichauts à la barigoule / jus d'agneau au « pébre d'ail »	52€

## ● Notre sélection de fromage 22€

## ● Les Desserts

Entremet chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru, crème glacée pralinée de pignons et copeaux de chocolat	22€
Tout autour des fraises Garriguettes, crémeux fraises Sorbet et pointe de basilic, meringue et pollen de miel	22€
Le croqu'feuille de tradition, rhubarbe et grenade, jus tiède coupe glacée « yaourt et jus de rhubarbe »	22€

## ● Menu pour les Minots

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert annoncé de bouche à oreille par nos maitres d'hôtel	30€
--	-----



## ● Menu Déjeuner

Servi pour l'ensemble de la table

Au déjeuner du mardi au vendredi sauf jours fériés

entrée - plat - dessert

annoncé de bouche à oreille par nos maitres d'hôtel

2 actes 69€ - 3 actes 75€

## ● Menu Découverte

Servi pour l'ensemble de la table

Les Agapes...

Asperges vertes cuites et crues

Pointe d'estragon et jaune fumé / sauce « Bagna Cauda »

Lieu jaune confit à l'huile d'olive

Déclinaison de « cébe » et oignon paille et émulsion « tapènes »

Epaule d'agneau farcie aux herbes « façon Bourrelly »

Artichauts à la barigoule / jus d'agneau au « pébre d'ail »

Tout autour des fraises Garriguettes, crémeux fraises

Sorbet et pointe de basilic, meringue et pollen de miel

Sélection de fromages

105€

supplément de 15€

## ● Le Grand menu

Servi pour l'ensemble de la table

Les Agapes...

Le foie gras de canard poêlé / anguille

Pomme de terre et pomme granny Smith, racine de raifort et citron confit

Bouillon d'oignon et râpée de citron

Cappelletti aux verts

Bouillon de champignon corsé / jus de persil mousseux

Lotte pochée au bouillon de soupe

Petits pois mijotés / émulsion d'une bourride « rouge »

Le carré de cochon de Crau rôti au thym salsifis glacés avec jus de viande moutardé ail et persil,  
purée au beurre noisette

Entremet chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru,

crème glacée pralinée de pignons et copeaux de chocolat

Sélection de fromages

155 €

supplément de 15 €