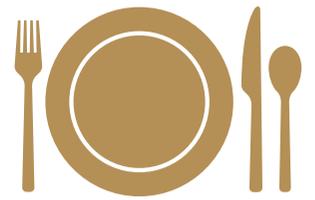




MENU du 18/09 au 01/10



Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

Mise en bouche du moment

Velouté de courge Butternut à la vanille Bourbon, graines torréfiées *21€

ou

Ravioles d'escargots de Bourgogne, crème de maïs à la sauge de Caroline *22€

ou

Encornets en salade, comme un taboulé revisité, menthe et citron confit *22€

Pavé d'espadon snacké crème de noix de coco, cacahuètes et coriandre, purée de panais, courgette de La-Roquette-sur-Siagne, betteraves acidulées *30€

ou

Gigot d'agneau des Alpilles lentement confit, jus de garrigue, haricots coco et shiitakés en ragoût, pickles de carottes colorées *30€

ou

Assiette végétarienne : déclinaison de légumes crus et cuits selon la saison *22€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble *15€

ou

Framboises et ganache montée au chocolat « Ivoire » au citron vert *14€

ou

Gâteau de Clara aux marrons, poire pochée au jus de raisin et cassis *14€

Mignardise du Chef

*Prix du plat « à la carte »

Menu des petits gourmets: - de 12 ans

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.