

LE MENU « BALLADE AROMATIQUE »

Prix des
plats
à la carte

Soupe Au Pistou,

Ma Version Contemporaine | Pâtes à Pâtes à tremper.

Araignée De Mer,

Rafraichie | Mijotée De Légumes Du Marché à l'Olive | Écume Des Têtes Au Foin Des Prés De La Crau .

36 €

Merlu De Ligne,

Etuvé Aux Algues | Petit Épeautre De Provence Lié De Cerfeuil | « Aïgo Boulido ».

48 €

Les Abricots De Maussane,

Nougat Glacé aux Miels « Ruche De Mielys Famille Azzolin » Romarin & Fraise

18 €

Mignardises & Gourmandises.

Au tarif de 55 € par personne, hors boissons

LE MENU « TERRE, MER & FORÊT »

Prix des
plats
à la carte

Champagne rosé ,

Concombre en délicate gelée « Bonita » séchée.

Langoustine,

Pochée Aux Sucs Onctueux De Carapaces | Amandes fraîches de mon jardin | Girolles .

45 €

Sole de ligne,

Salicorne De Camargue | Melon Chaud à La Cuillère | Extraction Aux Plantes Du Lac.

64 €

Avec Caviar Français De La Maison Kaviari (Supplément De 45 €) .

Agneau des Alpilles,

La Selle Gillée Au Pin De la Caume | Feuilles à Feuilles De Celeri Rave Et Champignons | Jus Profond.

69 €

Pâturage de Josiane Deals, MOF à Vaison La Romaine,

La Chèvrerie Cuisinée Par Nos Soins | Graines Germées | Herbettes .

Le bar à
fromages
19 €

Les Desserts « Signature »,

- Cerises de Maussane « Rôties & Frappées », Émulsion Pistache, Craquant Caramel
- Pêche Blanche de saint Rémy, Verveine & Grenade, Crème Glacée à l'olive « Seigneur Des Baux »
- Coupe Rafraichie Autour De La Chocolaterie De L'opéra, granité thé noir & vanille de Madagascar

25 €

Mignardises & Gourmandises.

Au Tarif de 95 € Par Personne, Hors Boissons

Tous nos menus sont conçus pour l'ensemble de la table.

Tous nos prix sont nets en euros, taxes incluses

Rendre la politesse à ceux sans lesquels le talent ne pourrait s'exprimer.
Les paysans, petits producteurs, pêcheurs, maraîchers, fromagers...

LE GRAND MENU « TERRAIN DE JEU »

«La passion n'est rien sans un soutien d'amour. »

Fanny Rey

Je vous propose de découvrir des produits d'exception
lors d'un voyage gustatif à travers
la dégustation de nos plats Signature.

Laissez vous guider par ce menu cuisiné
sur l'instinct et sur l'instant
grâce aux trésors de « Dame Nature ».

Nos cuisiniers viendront à votre table
pour cuisiner quelques mets.

Nos pâtisseries vous feront eux aussi
partager leur univers sucré.

Au tarif de 150 € par personne, hors boissons

FORMULE DÉJEUNER

L'Entrée

Le Plat

Le Dessert

Merci à notre équipe de salle : Merci à notre équipe de cuisine :

Cyril

Julien

Audrey

Yanis

Anthony

Rémi

Gwendolyne

Lisa

Frédéric

Charles

Enzo

Roman

Sébastien

Chloé

Chloé

Lais

Latifa

Talita

Au tarif de 39 € par personne, hors boissons.

Du lundi au vendredi, hors weekend et jours fériés

Tous nos menus sont conçus pour l'ensemble de la table.

Tous nos prix sont nets en euros, taxes incluses