



LA CARTE

Les Tomates « Bombec » de Thierry, Marjolaine

Leurs chairs juteuses délivrent tous les parfums de notre Provence, Burrata stracciatella à L'huile d'olive de la vallée des Baux, accompagnées de marjolaine.

15 Euros

Les haricots verts de Saint Rémy de Provence,

poutargue maison gorgée de soleil, avec une pointe de fraîcheur, vinaigrette à l'olive noire, Et un filet de balsamique noir accompagné d'une cueillette sauvage.

15 Euros

Thon Rouge, Betterave

A cru en tartare, vinaigrette aux épices du saté, betteraves cuisinées au barbecue et citron confit. Accompagnées de fenouil de nos collines.

20 euros

Caviar Ossetra Tsar impérial

Ce caviar présente des saveurs qui gagnent en ampleur au fur et à mesure.

Pour L'accompagner : un crémeux condimenté avec nos herbes fraîches, blinis moelleux.

120 Euros les 30gr

La Cécina de Bœuf, piment vert

Séchée et affinée 12 mois, elle est fumée au feu de bois De chêne qui lui confère un arôme très particulier. Piment vert guindillas, gel cornichon

15 Euros

Pâturages de Saint-Rémy, poivrons

La fromagerie des Alpilles, accompagnées d'une tranche de pain frotté à l'ail et à l'huile d'olive des Baux, pulpe de poivron au thym de nos collines.

15 Euros

Les Fraises de Barbara,

Sucrées et joyeuses, avec un doux parfum de garrigue, ramassées avec Amour

Pour être accompagnées d'une crème fermière fouettée, huile d'olive, lavande, sorbet fraise.

15 Euros



LA CARTE

Thierry's "Bombec" Tomatoes, Marjoram

Their juicy flesh reveals all the aromas of our Provence. Stracciatella Burrata with olive oil from the Vallée des Baux, served with marjoram.

15 Euros

Green beans from Saint Rémy de Provence

Homemade sun-drenched bottarga, a touch of freshness, black olive vinaigrette, And a drizzle of balsamic with a wild herb gathering.

15 Euros

Bluefin Tuna, Beetroot

Served raw as a tartare, with a satay spice vinaigrette, beets grilled over charcoal and preserved Lemon, accompanied by fennel from our hills.

20 Euros

Ossetra Tsar Imperial Caviar - A masterpiece

A caviar whose flavors unfold and intensify over time.

Served with an herbed creamy condiment and soft blinis.

120 Euros/30gr

Beef Cécina, Green Pepper

cured and aged for 12 months,

then smoked over oak wood for a distinctive aroma.

Accompanied by green guindilla peppers and a pickled gherkin gel.

15 euros

Pastures of Saint-Rémy

Artisanal cheeses from the Alpilles, with fresh, subtly spiced tommettes, served with a slice of garlic-rubbed bread and olive oil from Les Baux.

Alongside a pepper purée with thyme from our hills.

15 euros

Barbara's Strawberries

Sweet and cheerful, with a delicate scent of garrigue, lovingly handpicked and paired with a whipped farmhouse cream, lavender infused olive oil and strawberry sorbet..

15 euros