

# LA CARTE

<b>Le Foie gras de canard</b> Pané aux algues de Méditerranée puis grillé, pâte noires d'olives et dattes, tisane de feuilles d'olivier	49 €
<b>Les « Racines Carrées »</b> Fumées au foin des prés de la Crau en fines ravioles, sucs concentrés au thym sauvage pour les napper	43 €
<b>La Saint-Jacques</b> Fumée au Big Green, chou-fleur noirici à la cheminée, sucs savoureux des bardes à la truffe noire	59 €
<b>Le Demi-homard bleu</b> Rôti, accompagné de légumes de pays au parfum d'agrumes, bisque onctueuse des carapaces flambée au Cointreau	59 €
<b>Le Maigre de ligne</b> Doré au beurre d'algues, fenouils frottés d'agrumes, jus onctueux d'une bouillabaisse au parfum d'anis Peut être servi avec le caviar de la maison Kaviari (supplément 45 Euros)	69 €
<b>Le Lieu jaune de ligne</b> Doucement étuvé, assemblage de saveurs entre la châtaigne et le salsifis, jus de moules grillées	65 €
<b>Canette de Bernard Pujol en Camargue</b> La poitrine colorée aux baies de genévrier, cuisses craquantes, Coings et champignons, jus intense associé à l'ail noir	65 € (par personne)
<b>Les Pâturages de Josiane Déal, MOF à Vaison La Romaine</b> Miel de ruche de la Famille Azollin aux parfums de Provence	20 €
<b><u>L'Atelier Des Desserts</u></b>	
<b>L'Orange &amp; le Pamplemousse rose,</b> Emulsion de lait à la noix de coco, tapioca, baba & fleurs fraîches	28 €
<b>L'Eternel craquant caramel,</b> Pomme verte en déclinaison, doux parfum de Kirsch, pétale de rose glacée, aneth	28 €
<b>Le Marron confit,</b> Version Moderne du Mont-Blanc, Nougat Glacé, poire, feuilles d'or croustillantes	28 €
<b>La Chocolaterie de l'opéra,</b> Myrtille confite, praliné en grain noisette, glace au thé « saveurs de violette », cacao Noir	28 €

# LES MENUS

## L'EXPERIENCE

### «TERRAIN DE JEUX»

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

Un voyage inattendu guidé par l'exigence d'authenticité des produits et par la liberté de l'imagination, dans le respect des préférences de chacun. \*

Laissez vous guider par ce menu, cuisiné sur l'instinct et sur l'instant grâce aux trésors de « Dame Nature », où les chefs viendront vous y expliquer quelques plats à votre table. \*

#### Mignardises & Gourmandises

Au Tarif de 150 € Par Personne, Hors Boissons

### «SAVEURS MARINES»

#### Menu déjeuner

##### Les Favouilles

Une bisque mousseuse assaisonnée de cardamome, orge perlé cuisiné aux algues et peaux de citron \*

##### Les « Racines Carrées »

Fumées au foin des prés de la Crau en fines raviolles, sucs concentrés au thym sauvage pour les napper

##### Le Lieu jaune de ligne

Doucement étuvé, assemblage de saveurs entre la châtaigne et le salsifis, jus de moules grillées \*

##### L'Orange & le Pamplemousse rose,

Emulsion de lait à la noix de coco, tapioca, baba & fleurs fraiches

#### Pour finir en douceur

Fines feuilles choco-café-noisettes

Blancs manger saveurs exotiques

Mangue poivrée, crème Cheese & gelée vanille

Confiserie et chocolaterie

Au Tarif de 55 € Par Personne, Hors Boissons

### «TERRE, MER & FORÊT»

#### La Courge Musqué de Provence

Cuisinée en plusieurs textures au romarin, une râpée de « bonita » séchée

#### La Saint-Jacques

Fumée au Big Green, chou-fleur noirci à la cheminée, sucs savoureux des bardes à la truffe noire

#### Le Maigre de ligne

Doré au beurre d'algues, fenouils frottés d'agrumes, jus onctueux d'une bouillabaisse au parfum d'anis  
Peut être servi avec du caviar (supplément 45 Euros) \*

#### La Canette de Bernard Pujol en Camargue

La poitrine colorée aux baies de genévrier, cuisses craquantes et coings confit, jus intense associé à l'ail noir \*

#### La Fromagerie

Cuisinée par nos soins, betterave marinée à l'huile d'olive de la vallée, lait croquant aux citron noir \*

#### Les Desserts

- L'Eternel craquant caramel,

Pomme verte aux doux parfum de Kirsch, rose glacée,

- Le Marron confit,

Meringue, Nougat glacé, poire

- La Chocolaterie de l'Opéra,

Myrtille confite, ganache, thé glacé à la violette

#### Pour finir en douceur

Fines feuilles choco-café-noisettes

Blancs manger saveurs exotiques

Mangue poivrée, crème Cheese & gelée vanille

Confiserie et chocolaterie

Au Tarif de 95 € Par Personne, Hors Boissons

Tous nos menus sont conçus pour l'ensemble des convives.