

LA CARTE

Le Foie gras de canard

45€

Pané d'un mélange d'algues, puis grillé et déposé sur une pâte noire d'olive ;
Nous allons vous verser une tisane de feuilles d'olivier

Les « Racines Carrées »

39€

Légèrement fumé au foin de la Crau en fines ravioles, les sucs sont concentrés
au thym sauvage pour les napper

La Saint-Jacques

55€

Rôtie au Big Green puis déposée sur un chou-fleur noir à la cheminée,
sucs savoureux des bardes à la truffe noire

Le Demi-homard bleu

55€

Rôti sur la braise, accompagné de légumes de pays au parfum d'agrumes, la bisque onctueuse des
carapaces est flambée au Cointreau

Le Maigre de ligne

69€

Doré au beurre d'algues, les fenouils sont frottés d'agrumes puis nappés d'un
jus onctueux d'une bouillabaisse au parfum d'anis que j'adore
Peut être servi avec le caviar de la maison Kaviari (supplément 45 Euros)

Le Lieu jaune de ligne

55€

Est doucement étuvé, assemblage de saveurs entre la châtaigne et le salsifis,
jus de moules aux notes grillées

Canette de Bernard Pujol en Camargue

58€ (par
personne)

La poitrine est colorée aux baies de genévrier, et les cuisses sont craquantes ;
J'ai fait mariner les coings et les cèpes dans des herbes sauvages de mon jardin,
jus intense associé à l'ail noir

Les Pâturages de Josiane Déal, MOF à Vaison La Romaine

25€

Miel de ruche de la Famille Azollin aux parfums de Provence

La Palette de Desserts

- Les Clémentines de Patrice, les segments à cru, accompagné d'une pâte à baba gonflée
dans un sirop aux notes d'agrumes et de vanille, noix de coco et lait pour poivrer 25€
- L'intemporel craquant caramel, garni de pommes vertes confites au kirsch, crème glacée au
délicat parfum de rose 25€
- Les segments de pamplemousse mi-confits au poivre Sancho, crème glacée à l'huile d'olive
de la vallée 25€
- La Chocolaterie de l'Opéra, émulsion onctueuse parfumé de fèves de Tonka, la crème
glacée est infusée d'un thé Lapsong torréfiée au notes fumées 25€

LES MENUS

«SAVEURS MARINES»

Les Favouilles

Une bisque mousseuse, agrémentée d'une mijoté d'orge perlé assaisonné de cardamome

*

Les « Racines Carrées »

Légèrement fumé au foin de la Crau en fines ravioles, les sucs sont concentrés au thym sauvage pour les napper

*

Le Lieu jaune de ligne

Est doucement étuvé, assemblage de saveurs entre la châtaigne et le salsifis, jus de moules aux notes grillées

Les Clémentines de Patrice

Les segments à cru, accompagnées d'une pâte à baba gonflée dans un sirop aux notes d'agrumes et de vanille, noix de coco et lait pour poivrer

*

Mignardises & Gourmandises

Au Tarif de 55 € Par Personne, Hors Boissons
Hors vendredi soir, week-end & jours fériés

*

«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 ».

Au Tarif de 150 € Par Personne, Hors Boissons

*

«TERRE, MER & FORÊT»

La Courge de Provence

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

La Saint-Jacques

Rôtie au Big Green puis déposée sur un chou-fleur noirci à la cheminée, sucs savoureux des bardes à la truffe noire

Le Maigre de ligne

Doré au beurre d'algues, les fenouils sont frottés d'agrumes puis nappés d'un jus onctueux d'une bouillabaisse au parfum d'anis que j'adore
Peut être servi avec le caviar de la maison
Kaviari (supplément 45 Euros)

La Canette de Bernard Pujol en Camargue

La poitrine est colorée aux baies de genévrier, et les cuisses sont craquantes, j'ai fait mariner les coings et les cèpes dans des herbes sauvages de mon jardin, jus intense associé à l'ail noir

La Fromagerie

Je mélange le fromage de chèvre frais avec une crème chauffée et parfumée de poivre noir légèrement piquant, une déclinaison de betterave pour un coté terreux

La palette de desserts pour découvrir notre univers sucré

- L'intemporel craquant caramel, garni de pommes vertes confites au kirsch, crème glacée au délicat parfum de rose
- Les segments de pamplemousse mi-confits au poivre Sancho, crème glacée à l'huile d'olive de la vallée
- La Chocolaterie de l'Opéra, Emulsion onctueuse parfumé de fèves de Tonka, la crème glacée est infusée d'un thé Lapsong torréfiée au notes fumées

Mignardises & Gourmandises

Au Tarif de 95 € Par Personne, Hors Boissons

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

