



Carte

Entrées

- Carpaccio de butternut à l'huile de chanvre et citron vert,**  13€
gel de piment d'Espelette, copeaux de parmesan.
- Tartare de daurade de Méditerranée,** 16€
gel et suprême de citron, salade d'herbes, glace balsamique et échalote.
- Jaune d'œuf confit à l'huile d'olive,** 15€
palet et espuma de pomme de terre fondant, copeaux de jambon cru.
- Nem de foie gras aux poireaux,** 18€
confit d'échalote au balsamique, poudre de baies roses.

Plats

- Sélection du jardin,**  18€
déclinaison de légumes d'automne aux saveurs des garrigues.
- Lotte de Méditerranée basse température snackée,** 25€
émulsion de coquillages safranée, variation de fenouil, orange et safran.
- Épaule d'agneau des Alpilles confite,** 22€
lissé de patates douces, dattes confites et potimarron rôti, jus court au romarin.
- Effiloché de cuisse de canard de la Ferme de Gubernat au cumin,** 24€
mousseline de pomme de terre, chapelure verte, liqueur de poire et thym.
- Mignon de veau rôti,** 30€
gratin de macaronis farcis aux saveurs des sous-bois,
farce fine à la truffe d'automne gratinée et marron glacé.

Fromage

*Assortiment de fromages affinés par Vincent Vergne, MOF
mesclun à l'huile de noix.* 13€

Desserts

*Panna cotta au lait d'avoine,
crumble façon granola, glace avoine et miel, tuile croquante.* 10€

*Poire pochée au vin,
praliné noix croquant, crémeux et gel de vin, sorbet poire.* 10€

*Dessert en variation carotte et orange,
en cake, en purée et en sorbet, noisettes torréfiés.* 11€

*Streusel chocolat, champignon et gelée,
crémeux au chocolat et glace champignon, espuma des sous-bois.* 12€