



Carte

Entrées

Velouté de châtaigne au Porto rouge,
espuma butternut, chips croustillante au lard, poudre d'ail frit.

Millefeuille de crabe et saumon fumé,
citron caviar, tuile fenouil, crème d'aneth.

Tartare d'huître de Bouzigues pochée en aspic dans sa coquille,
granny Smith croquante, espuma huître à l'œuf.

Foie gras de canard de la Ferme du Gubernat comme un opéra,
pâte sablée à la noisette et glaçage café.

Plats

Sélection du jardin, 
déclinaison de légumes d'hiver aux saveurs des garrigues.

Saint Jacques rôtie,
réduction d'orange amère et suprême de clémentine, risotto de courge lié au jus de barde,
émulsion orange et zeste clémentine.

Ballotine de volaille de Cognac,
farce aux morilles, duo de lissé de panais et de châtaigne, sauce onctueuse aux morilles.

Agneau Laiton des Alpilles cuisson à basse température,
primeurs d'hiver rôti, grenailles fondantes, jus de sarriette lié.

Filet de taureau,
palet de betterave à l'érable, écrasé de pomme de terre et carottes croustillantes

Desserts

Espuma de topinambour au café,

streusel, crémeux chocolat au lait-café, disque chocolat au lait croquant.

Financier à la clémentine Corse,

lissé de potimarron à la clémentine Corse, ganache montée à la vanille et sorbet potimarron-clémentine Corse-curry.

Baba aux pommes du Vigan et champagne,

sirop au poivre à queue, ganache montée à la vanille et granité champagne.

Raviole cacao,

fourrée au chocolat au lait à la truffe, noisettes torréfiées, sauce chocolat noir-praliné, croustillant chocolat au lait-praliné-pâte de noisette, et glace chocolat noisette.