



## 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.