



Carte

Entrées

- Velouté de châtaigne au Porto rouge,** 14€
espuma butternut, chips croustillante au lard, poudre d'ail frit.
- Millefeuille de crabe et saumon fumé,** 16€
citron caviar, tuile fenouil, crème d'aneth.
- Tartare d'huître de Bouzigues pochée en aspic dans sa coquille,** 17€
granny Smith croquante, espuma huître à l'œuf.
- Foie gras de canard de la Ferme du Gubernat comme un opéra,** 18€
pâte sablée à la noisette et glaçage café.

Plats

- Sélection du jardin,**  18€
déclinaison de légumes d'hiver aux saveurs des garrigues.
- Saint Jacques rôtie,** 25€
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,** 22€
farce aux morilles, duo de lissé de panais et de châtaigne, sauce onctueuse aux morilles.
- Agneau Laiton des Alpilles cuisson à basse température,** 26€
primeurs d'hiver rôti, grenailles fondantes, jus de sarriette lié.
- Filet de taureau,** 32€
palet de betterave à l'érable, écrasé de pomme de terre et carottes croustillantes.

Fromage

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

Desserts

Espuma de topinambour au café, 11€
streusel, crémeux chocolat au lait-café, disque chocolat au lait croquant.

Financier à la clémentine Corse, 11€
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, 12€
sirop au poivre à queue, ganache montée à la vanille et granité champagne.

Raviole cacao, 13€
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.