

MENU MIDI

DU 26 AU 28 MAI 2025

ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES, TRUITE EN GRAVLAX DE L'ISLE SUR LA SORGUE ET PICKLES DE CONCOMBRE

NEW POTATO SALAD, GRAVLAX TROUT FROM ISLE SUR LA SORGUE AND CUCUMBER PICKLES

PLAT

FILET DE POULET SNACKÉ, POLENTA CRÉMEUSE, LÉGUMES GRILLÉS ET JUS RÉDUIT

GRILLED CHICKEN FILLET, CREAMY POLENTA, GRILLED VEGETABLES AND REDUCED JUS

DESSERT

FLAN TRADITIONNEL À LA VERVEINE ET CERISES DE PROVENCE

TRADITIONAL FLAN WITH VERBENA AND PROVENCE CHERRIES

€36





MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

SUPP. + 8 EUR

DESSERT

Entrées



LA TARTELETTE

€19

AUX LÉGUMES GRILLÉS, CRÈME DE CHÈVRE DE SAIGNON,
CROQUANT DE PARMESAN ET TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ

GRILLED VEGETABLE TARTLET, GOAT CHEESE CREAM,
CRUNCHY PARMESAN AND WHITE SUMMER TRUFFLE



LE POULPE

€18

EN SALADE, VIERGE CROQUANTE AUX CERISES DE PROVENCE,
VINAIGRETTE DE TAGETTE ET HARICOTS CROUSTILLANTS

OCTOPUS SALAD, CRUNCHY VIRGIN SAUCE WITH
PROVENCE CHERRIES, TAGETTE VINAIGRETTE AND
CRISPY BEANS



PÊCHE DU JOUR

€18

EN CARPACCIO, CONCOMBRE MARINÉ À LA GENIÈVRE,
MAYONNAISE FUMÉE ET CORIANDRE

TUNA CARPACCIO, CUCUMBER MARINATED IN JUNIPER,
SMOKED MAYONNAISE AND CORIANDER



Plats



AUTOUR DU BOEUF

€34



CANNELLONI DE COURGETTE GARNI DE BOEUF CONFIT ET HERBES FRAÎCHES, SAUCE CHORON AU CHIPOTLE ET VIERGE RAFRAÎCHIE À L'ESTRAGON

THE BEEF, STUFFED COURGETTE CANNELLONI WITH BEEF CONFIT AND FRESH HERBS, CHIPOTLE CHORON AND TARRAGON VIRGIN SAUCE



POISSON DU MOMENT

€32



CELTUCE FONDANTE, CRÈME DE LAITUE RAFRAÎCHIE À LA LIVÈCHE, TUILE CROQUANTE ET PESTO DE PISTACHES

FISH OF THE DAY, CELTUCE, CREAM OF LETTUCE REFRESHED WITH LOVAGE, CRUNCHY TUILE AND PISTACHIO PESTO



L'AGNEAU DE LIOUX

€34



CONFIT ET GRILLÉ, LÉGUMES NOUVEAUX PRINTANIERS, MOUSSE D'AIL ET JUS CORSÉ

LAMB FROM LIOUX, CONFIT AND GRILLED, NEW SPRING VEGETABLES, GARLIC MOUSSE AND STRONG JUS

Douceurs

LE CHOCOLAT

€14

TARTE AU CHOCOLAT INAYA 65%, MOUSSE LÉGÈRE AU PARFUM DE TONKA, SORBET ET GRUÉ DE CACAO

CHOCOLATE

65% INAYA CHOCOLATE TART, LIGHT TONKA FLAVOURED MOUSSE, SORBET AND COCOA NIBS

LA GROSEILLE DE CLOVIS ET MILENA

€12

SABLÉ BRETON, CRÈME LÉGÈRE COCO-VERVEINE GROSEILLES FRAÎCHES

REDCURRANT FROM CLOVIS AND MILENA, BRETON SHORTBREAD, LIGHT COCO-VERBENA CREAM AND FRESH REDCURRANTS

LE CHOUX GARNI

€12

CRÈME AU TAHINI, FRAMBOISES DE PROVENCE MOUSSE AU GINGEMBRE ET GEL CITRON

STUFFED CHOUX, TAHINI CREAM, PROVENCE RASPBERRIES GINGER MOUSSE AND LEMON GEL

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

€10