

# MENU MIDI

MARS 2025

## ENTRÉE

TARTE TATIN DE FENOUIL DE PROVENCE  
CRÈME FRAÎCHE ET SALADE CROQUANTE

PROVENCE FENNEL TARTE TATIN  
SOUR CREAM AND CRISPY SALAD

## PLAT

SAUMON GRILLÉ, CRÈME DE PATATE DOUCE  
TABOULÉ DE CHOU-FLEUR RAFRAÎCHI AU  
CITRON VERT ET BEURRE BLANC AU CURRY


GRILLED SALMON, SWEET POTATO PUREE  
CAULIFLOWER TABBOULEH WITH LIME  
AND CURRY BEURRE BLANC

## DESSERT

POIRE POCHÉE DE PROVENCE, PAIN D'ÉPICES  
MOELLEUX ET CHANTILLY AU POIVRE

POACHED PEAR FROM PROVENCE, SOFT  
GINGERBREAD AND PEPPER WHIPPED CREAM

€36



# MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

MIGNARDISES

# Entrées



## LA SUCRINE

€16

RÔTIE AU BEURRE, MAYONNAISE DE MISO, CROUSTILLANT DE PANKO, MOULES DE MÉDITERRANÉE ET CRÈME DE LAITUE

SUCRINE LETTUCE, BUTTER-ROASTED MISO MAYONNAISE, CRISPY PANKO AND MUSSELS



## CONSOMMÉ DE VOLAILLE

€17

AU PARFUM DE VERVEINE, AGNOLOTIS CROUSTILLANTS LÉGUMES D'HIVER ET SALICORNES

POULTRY CONSOMMÉ, FLAVOURED WITH VERBENA CRISPY AGNOLOTIS, WINTER VEGETABLES AND GLASSWORTS



## LA PÊCHE DU JOUR

€19

SNACKÉE, CARPACCIO DE BETTERAVES MARINÉES, JUS DE BETTERAVE AU VINAIGRE, BETTERAVES CUITES AU SEL ET PISTACHES

CATCH OF THE DAY, MARINATED BEETROOT CARPACCIO, PICKLED BEETROOT JUICE, COOKED BEETROOT WITH SALT AND PISTACHIOS

# Plats



## AUTOUR DU BOEUF

€33

POMME DE TERRE BOULANGÈRE CROUSTILLANTE, HERBES FOLLES ET MOUSSE DE CHAMPIGNON RELEVÉE AU BOURBON

BEEF, CRISPY BAKED POTATO, WILD HERBS AND MUSHROOM MOUSSE FLAVOURED WITH BOURBON



## POISSON DU MOMENT

€34

EN CROÛTE DE NOISETTE, PANAIS FONDANT, FRAÎCHEUR DE POIRE DE RÉGION, PRALINÉ NOISETTE TRUFFÉ ET JUS CRÉMÉ

FISH OF THE DAY, HAZELNUT CRUST, PARSNIP, FRESH REGIONAL PEAR, TRUFFLED HAZELNUT PRALINE AND FISH CREAMY JUS



## LE COCHON DU VENTOUX

€33

MOUSSE LÉGÈRE AU SÉSAME, DÉCLINAISON DE CHOUX DE ROUSSILLON, PÂTE DE CITRON ET JUS CORSÉ

VENTOUX PORK, LIGHT SESAME MOUSSE, ROUSSILLON CABBAGE, LEMON PASTE AND STRONG JUS



# Douceurs

## LE CHOCOLAT

€14

FONDANT AU CHOCOLAT, STREUSEL CROQUANT AU GRUÉ DE CACAO, GANACHE LÉGÈRE AU CHOCOLAT NOIR 65%, COULIS DE KALAMANSI ET SORBET CACAO

CHOCOLATE FONDANT, CRUNCHY COCOA NIB STREUSEL, LIGHT 65% DARK CHOCOLATE GANACHE, KALAMANSI COULIS AND COCOA SORBET

## LA POMME

€12

POMMES DE PROVENCE CARAMÉLISÉES ET CRUES, MOELLEUX DE SARRASIN, SOBACHA CROUSTILLANT ET SORBET POMME

CARAMELISED AND RAW PROVENCE APPLES, SOFT BUCKWHEAT BISCUIT, CRISPY SOBACHA AND APPLE SORBET

## PAVLOVA AUX AGRUMES

€12

CRÉMEUX AU CITRON, DÉCLINAISON D'AGRUMES DE SAISON KIVI DE PROVENCE ET MERINGUES CROQUANTES

CITRUS PAVLOVA, LEMON CREAM, SEASONAL CITRUS FRUITS, PROVENCE KIVI AND CRUNCHY MERINGUE

## ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

€10

