

MENU MIDI

DU 29 AU 30 AVRIL 2025

ENTRÉE

CAROTTES CONFITES AUX ÉPICES, FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS RAFRAÎCHI À LA CORIANDRE, CRUMBLE AU SÉSAME

CARROTS CONFIT WITH SPICES, FRESH GOAT CHEESE REFRESHED WITH CORIANDER, SESAME CRUMBLE

PLAT

BOEUF DE GORDES CONFIT, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRES, CONDIMENT OIGNONS ET PIMENT, JUS RÉDUIT

GORDES BEEF CONFIT, MASHED POTATOES, ONION AND CHILLI CONDIMENT, REDUCED JUICE


DESSERT

TARTE TRADITIONNELLE À LA RHUBARBE, SORBET CITRON VERT ET COULIS DE RHUBARBE

TRADITIONAL RHUBARB TART WITH LIME SORBET AND RHUBARB COULIS

€36





MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT



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



CRÈME DE PETITS POIS

€17

PETITS POIS DE PROVENCE CROQUANTS, AGNOLOTTIS CROUSTILLANTS AUX HERBES FRAÎCHES ET RÂPÉ DE CHÈVRE

PROVENCE GREEN PEA CREAM SOUP, CRISPY AGNOLOTTIS WITH FRESH HERBS AND GRATED GOAT CHEESE



L'ASPERGE VERTE DE PROVENCE

€19

BLANCS EN NEIGE, CROUSTILLANT DE SARRAZIN, AIL NOIR, CRÉMEUX DE JAUNE D'ŒUF ET MÉLISSE

GREEN ASPARAGUS FROM PROVENCE, EGG WHITES, CRISPY BUCKWHEAT, BLACK GARLIC, CREAMY EGG YOLK AND LEMON BALM





Plats



AUTOUR DU BOEUF

€33

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

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



POISSON DU MOMENT

€34

ASPERGES BLANCHES RÔTIÉS, CROUSTILLANT D'AMANDES, SABAYON AU PARFUM D'ABSINTHE ET HERBES FRAÎCHES

FISH OF THE DAY, ROASTED WHITE ASPARAGUS, CRISPY ALMONDS, SABAYON FLAVOURED WITH ABSINTHE AND FRESH HERBS



L'AGNEAU DE LIOUX

€33

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



Douceur

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 FRAISE

€12

FRAISES DE PROVENCE, GANACHE LÉGÈRE AU CHOCOLAT BLANC, CROUSTILLANT FEUILLETÉ ET OSEILLE

PROVENCE STRAWBERRIES, LIGHT WHITE CHOCOLATE GANACHE, CRISPY PUFF PASTRY AND SORREL

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