

MENU MIDI

DU 12 AU 14 MAI 2025

ENTRÉE

TARTE FEUILLETÉE AUX LÉGUMES CROQUANTS,
FROMAGE FRAIS ET ROQUETTE

PUFF PASTRY TART WITH CRUNCHY
VEGETABLES, FROMAGE FRAIS AND ROCKET

PLAT

PARMENTIER DE BOEUF DE GORDES, MESCLUN
ET CONDIMENT OIGNONS PIMENT

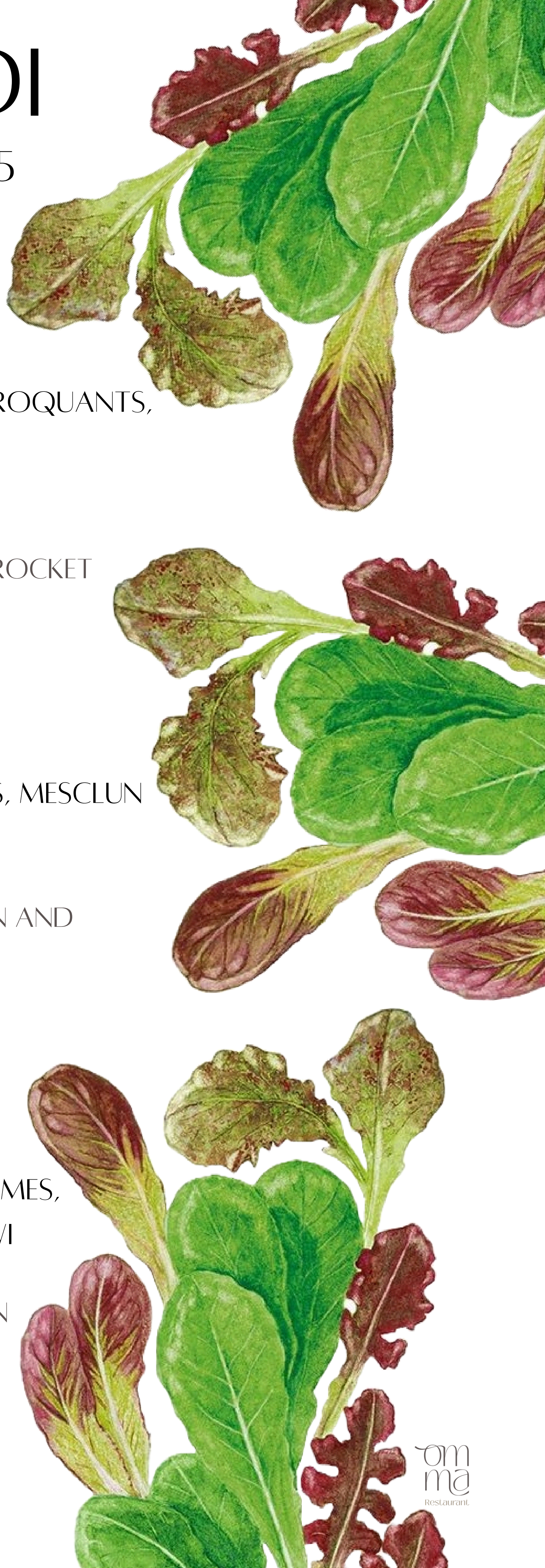
GORDES BEEF PARMENTIER, MESCLUN AND
CHILLI ONION CONDIMENT

DESSERT

COMME UNE PAVLOVA AUX AGRUMES,
MERINGUES AUX BAIES ROSE ET KIWI

CITRUS PAVLOVA, PINK PEPPERCORN
MERINGUE AND KIWI

€36





MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

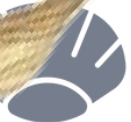
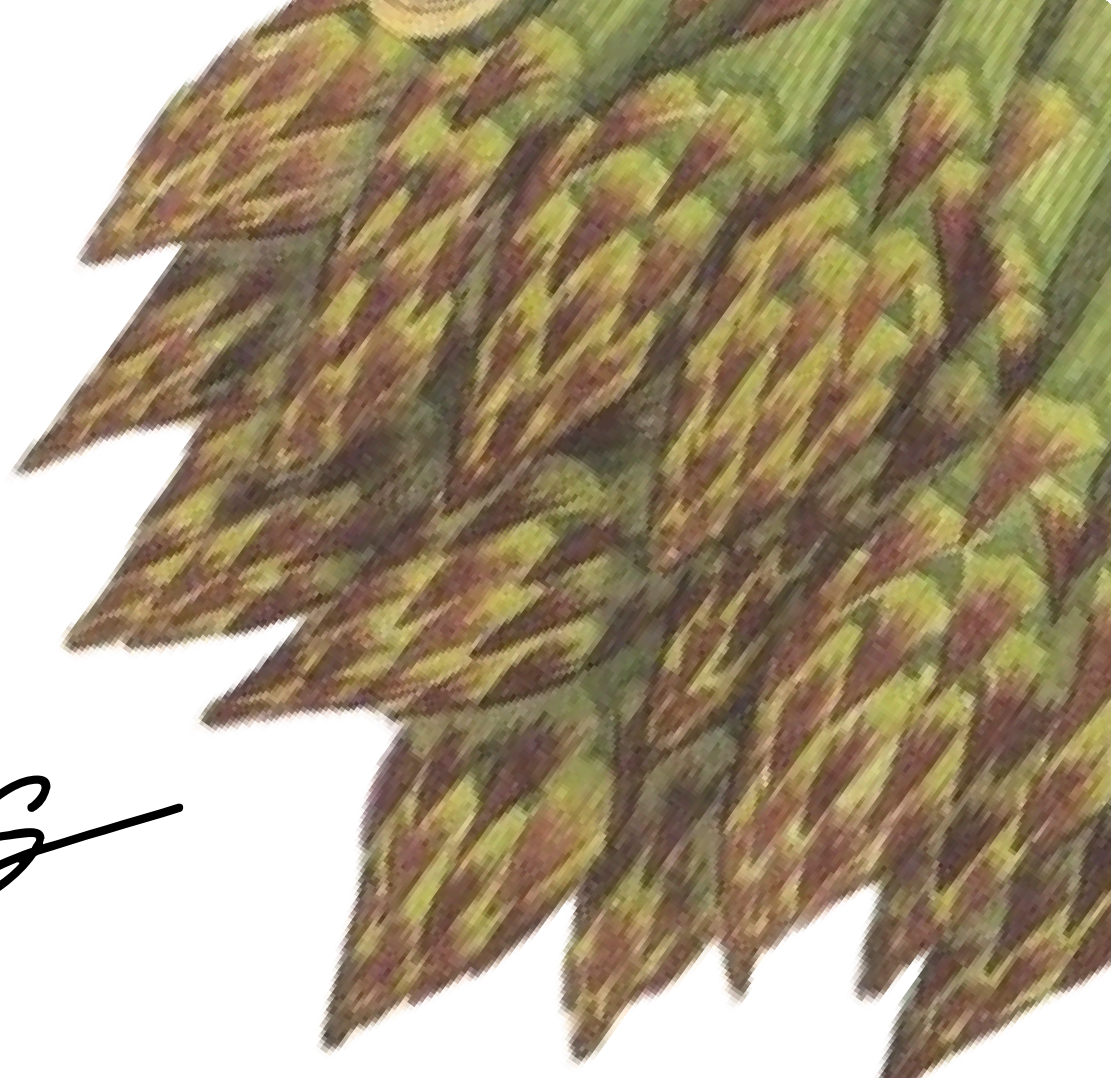
FROMAGE

SUPP. + 8 EUR

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 RÔTIES, 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 PRINTANIER, MOUSSE D'AIL ET JUS CORSE

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