

# 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

BOŒUF 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



# ~~Entrees~~



## 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

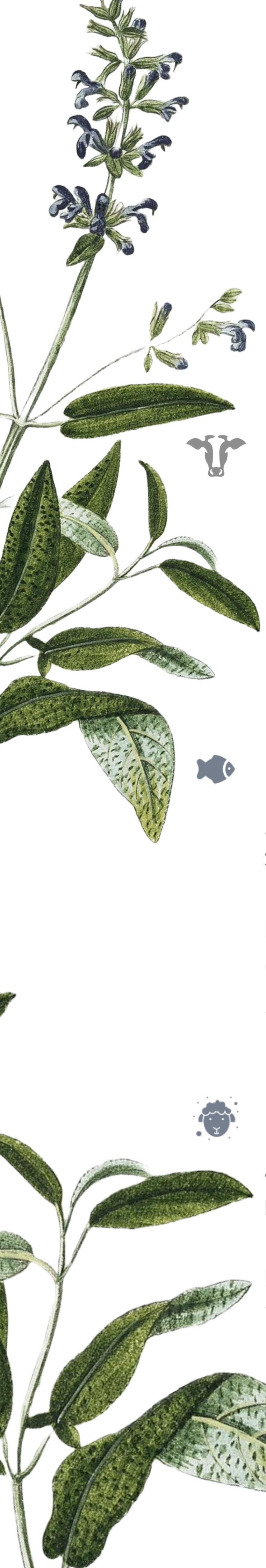


## L'ASPERGE VERTE DE PROVENCE

€19

BLANCS EN NEIGE, CROUSTILLANT DE SARAZIN, 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 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 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