
ENTRÉES

L'Artichaut : « Macau » en crémeux et Provençal en barigoule, noisette du Piémont	14 €
Vitello Tonnato , noix de veau et thon aux épices, câpres et parmesan	16 €
Gnocchi aux girolles fraîches, sauce crémeuse, éclats de noix de pecan	16 €
« Pata Negra » , pain croustillant et sauce tomates (maison)	18 €
Foie gras poelé au raisin, petit épeautre aux agrumes	18 €
Caviar Oscietre servi avec blinis et crème à l'aneth Boite de 30 gr	78 €

PLATS

Côte de veau rôti aux girolles, pomme de terre confite, jus de cuisson à la citronnelle	39 €
Agneau de Maussane-les-Alpilles , semoule égrainée à l'huile d'Argan, tajine de légumes	28 €
Loup rôti , fenouil confit au fruit de la passion et quinoa	28 €
Gravelax de filet de bœuf , copeaux de parmesan, mesclun de salade et frites maison	27 €
Poulpe de Galice laqué aux agrumes, escalivade de légumes, jus réduit de poivrons rouges et coriandre	27 €

FROMAGES & DESSERTS

Notre sélection de fromages	13 €
Comme un baba confit au Dark Muscovado , glace riz au lait Basmati	13 €
Dôme de chocolat glacé , crème légère à la fève de Tonka et cacahuètes caramélisées	12 €
Le Citron , crémeux au yuzu et sorbet estragon	12 €
Nage de fruits rouges à la verveine et sorbet yaourt	13 €
Assortiment des glaces et sorbets maison et biscuits (Sorbet estragon, sorbet yaourt, glace praliné, glace riz au lait basmati)	9 €

MENU ENFANT

Nuggets de poulet ou Croustillant de Poisson (faits maison) avec des frites ou légumes de saison Assortiment de glaces et sorbets faits maison	14 €
--	------

Menu Déjeuner

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 25 €

Entrée – Plat – Dessert 29 €

uniquement du Lundi au Vendredi

Carte réalisée par notre chef Julien Rigot

Notre sélection de vins au verre à partir de 7 €

Du pain sans gluten est disponible sur simple demande pour accompagner vos plats.

Nous attirons l'attention de notre clientèle sur la présence de produits allergènes dans nos plats (mollusques, poissons, fruits de mer, gluten, fruits à coques, arachide, soja, œufs, lactose, moutarde, céleri, graines de sésame, lupin et Anhydride sulfureux), veuillez en informer notre Maitre d'Hôtel afin de pouvoir vous proposer un plat sans trace de ces produits. Origine de nos viandes : Union Européenne.

STARTERS

Artichokes , « Provence Barigoule » and creamy purée « Macau », Piemonte hazelnuts	14 €
« Vitello Tonnato », veal carpaccio and spicy tuna, capers and parmesan cheese	16 €
Gnocchi with fresh chanterelles, creamy sauce, peach nut chips	16 €
« Pata Negra » ham, crispy bread, homemade tomatoes sauce	18 €
Foie gras cooked with grapes, small citrus spelt	18 €
« Oscietre » Caviar served with blinis and dill cream Box 30 gr	78 €

MAIN COURSES

Veal chop and chanterelle mushrooms, candied potatoes, lemon grass veal sauce	39 €
« Maussane-les-Alpilles » local lamb, season vegetables "tajine", couscous and argan oil	28 €
Beef filet gravlax , parmesan cheese slices, homemade french fries and green salad	27 €
Grilled sea bass filet , candied fennel, passion fruit flavour and quinoa	28 €
« Galice » octopus with citrus fruits, vegetables "escalivade" oven cooked, red pepper and coriander reduction sauce	27 €

CHEESES & DESSERTS

Our matured cheese selection	13 €
« Baba » confit, Rhum and « Dark Muscovado », "Basmati" rice milk ice cream	13 €
Iced chocolate dome , light pastry cream and "feve Tonka" flavour, caramelized peanuts	12 €
The lemon , creamy, yuzu flavour, meringue and tarragon sorbet	12 €
Fresh Red fruits , verbena flavour and yoghurt sorbet	13 €
Homemade ice cream selection and biscuits (tarragon or yogurt sorbet, praliné or rice milk ice cream)	9 €

KID'S MENU

Chicken or fish nuggets served with French fries or season vegetables Ice cream and sorbet selection	14 €
--	------

Lunch Menu

Appetizer – Main course or Main course – Dessert 25 €

Appetizer – Main course – Dessert 29 €

only from Monday to Friday

Menu realised by our chef Julien Rigot

Selection of glass of wine starting 7 €

Gluten-free bread is available on request.

*We inform our guests to the presence of allergenic products in our dishes, please inform our Maitre D in order to propose you a dish without trace of these products (fish, seafood, gluten, nuts, peanut, soya, eggs, lactose, mustard, celery, sesame seed, lupin and sulphurous Anhydride).
Our meats origin : European Union.*