

*Des trésors de nos vergers,
Aux secrets de la Méditerranée.*

*Soupe au pistou,
haricots, ail et basilic.*

38 Euros

*Aspic de crabe royal, courge moutarde,
quenelle d'aneth aux citrons.*

48 Euros

*Gamberi Rossi Vénétie aux noix,
copeaux de foie gras blond, baies du soleil.*

53 Euros

*Pétales de truite arc-en-ciel pêchée dans la Sorgue,
rafraîchie et servie aux amandes cuisinées comme nous les aimons.*

43 Euros

*Caviar Oscietre, Casper de crustacés,
palets de cochon du Mont Ventoux,
fumé minute au bois de hêtre de la Sainte-Baume.*

115 Euros

En apesanteur.

*Pot au feu de cueillette d'automne,
bonite marinée à l'hydromel et jus d'anchois, clair bouillon des bois.*

48 Euros

*Rouget de roche en habit vert,
aux parfums de noisette,
açorda côtes de blettes et jus corsé des têtes.*

55Euros

*Maquereau cuit à la cire d'abeille de Jean-Luc,
gnocchis de pieds d'agneau glacés au jus corsé,
râpée d'écorces d'orange.*

48 Euros

*Seiches rapidement snakées,
topinambours rôtis, douceur de foie de morue.*

52 Euros

~~~

Prix nets

*Quatre plats autour de :  
L'agneau, La volaille, le veau, le lapin et le bœuf.*

*Souvenir des déjeuners Dominicains de Mémé Rose.  
Agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,  
haricots blancs dans leur jus au thym.*

*60 Euros*

*(service pour deux personnes)*

*Filet de canette et betteraves terreuses,  
jus marchand de vin du Luberon,  
pomme fondante à l'huile d'olive.*

*58 Euros*

*Langue de bœuf mijotée et glacée à la façon de l'oncle Charles,  
Chutney de coing,  
pomme fondante à l'huile d'olive.*

*44 Euros*

*Quasi de veau rôti aux parfums d'Arabica et Robusta,  
petits bonbons d'artichauts au brasero.*

*59 Euros*

*Lapin farci à la Provençale,  
polenta dauphine et poireaux rôtis.*

*44 Euros*

*~~~~*

*Prix nets*



*La Provence et les Régions de France.*

*Notre sélection de fromages frais et affinés,  
chèvre, vache et brebis.*

*28 Euros*

~~~~

Les Gourmandises.

30 Euros

*Cade de bonbons.
Des spécialités Provençales.*

~~~~

*Croustillant fenouil au lait caillé,  
hydromel et aneth acidulés,  
cacahuètes caramélisées au sel.*

*Les chocolats,  
framboise et poivron rouge.*

*Illusion d'œuf.  
Récolte de Lioux : les pistils de safran de Delphine,  
les fruits de l'amandier, sa mouillette fondante.*

*Nous vous proposons également,  
des menus Végétarien ou Vegan.  
Carte blanche du chef.*

*6 plats 65 Euros / 7 plats 85 Euros*

*Prix nets*



*Dégustation gourmande au cœur des vergers  
" Uniquement Légumes et Poissons "*

*La surprise pour se mettre en appétit.  
Vérité, Pureté, Émotion*

~~~~

*Soupe au pistou,
haricots, ail et basilic.*

*Aspic de crabe royal, courge moutarde,
quenelle d'aneth aux citrons.*

~~~~

*Shooter de pression glacé d'absinthe des Alpes de Haute-Provence.*

~~~~

*Seiches rapidement snakées,
topinambours rôtis,
douceur de foie de morue.*

ou

*Rouget de roche en habit vert,
aux parfums de noisette,
açorda côtes de blettes et jus corsé des têtes.*

~~~~

*Croustillant fenouil au lait caillé,  
hydromel et aneth acidulés,  
cacahuètes caramélisées au sel.*

∫

*Cade de bonbons.  
Des spécialités Provençales.*

*6 Dégustations 80 Euros  
Prix nets*



*Au travers des marchés de Provence,  
Au gré des saisons.*

*La surprise pour se mettre en appétit.*

*Vérité, Pureté, Émotion*

~~~~~

*Soupe au pistou,
haricots, ail et basilic.*

~~~~~

*Aspic de crabe royal, courge moutarde,  
quenelle d'aneth aux citrons.*

*ou*

*Gamberi Rossi Vénétie aux noix,  
copeaux de foie gras blond,  
baies du soleil.*

~~~~~

*Pot au feu de cueillette d'automne,
bonite marinée à l'hydromel et jus d'anchois,
clair bouillon des bois.*

~~~~~

*Shooter de pression glacé d'absinthe des Alpes de Haute-Provence.*

~~~~~

*Souvenir des déjeuners Dominicains de Mémé Rose.
Agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,
haricots blancs dans leur jus au thym.*

ou

*Lapin farci à la Provençale,
polenta dauphine et poireaux rôtis.*

~~~~~

*Les chocolats,  
framboise et poivron rouge.*

*Et*

*Cade de bonbons.  
Des spécialités Provençales.*

*7 Dégustations 120 Euros*

*Prix nets*



*Le menu Signature,  
100% Provence.*

*La surprise pour se mettre en appétit.  
Vérité, Pureté, Émotion*

~~~~

*Caviar Oscietre, Casper de crustacés,
palets de cochon du Mont Ventoux,
fumé minute au bois de hêtre de la Sainte-Baume.*

~~~~

*Aspic de crabe royal, courge moutarde, quenelle d'aneth aux citrons.*

~~~~

*Gamberi Rossi Vénétie aux noix,
copeaux de foie gras blond, baies du soleil.*

~~~~

*Pot au feu de cueillette d'automne,  
bonite marinée à l'hydromel et jus d'anchois, clair bouillon des bois.*

~~~~

*Maquereau cuit à la cire d'abeille de Jean-Luc,
gnocchis de pieds d'agneau glacés au jus corsé, râpé d'écorces d'orange.*

~~~~

*Shooter de pression glacé d'absinthe des Alpes de Haute-Provence.*

~~~~

*Filet de canette et betteraves terreuses,
jus marchand de vin du Luberon,
pomme fondante à l'huile d'olive.*

ou

*Langue de bœuf mijotée et glacée à la façon de l'oncle Charles,
Chutney de coing,
pomme fondante à l'huile d'olive.*

ou

*Quasi de veau rôti aux parfums d'Arabica et Robusta,
petits bonbons d'artichauts au brasero.*

~~~~

*Notre sélection de fromages frais et affinés, chèvre, vache, brebis.*

~~~~

Illusion d'œuf.

*Récolte de Lioux: les pistils de safran de Delphine,
les fruits de l'amandier, sa mouillette fondante.*

ℰ

Cade de bonbons.

Des spécialités Provençales.

10 Dégustations 170 Euros

Prix nets