

Au fil des saisons, au fil des produits, Coline et son équipe s'évertuent à réaliser des créations originales, gourmandes et faisant honneur au terroir de notre région.

Nous sélectionnons nos produits chez des producteurs passionnés qui ont, comme nous, à coeur de vous faire découvrir nos richesses. Bigoud', Bruno Cayron, Mathieu Chapel et tant d'autres nous offrent des matières premières exceptionnelles pour à notre tour vous émerveiller !

Nous vous souhaitons de passer un moment des plus agréables et sommes tous à votre écoute.

Belle dégustation...

Tous nos menus sont servis hors boissons, le service est compris. Prix nets.

Le choix du menu se fait pour l'ensemble de la table.

Au déjeuner, à partir de 13h30, seul le menu découverte sera possible.

NB : Nous vous informons que pour le respect de l'équipe, nous fermerons nos portes à 15h15 au déjeuner et à 00h00 au dîner.

Merci de votre compréhension

Coline Faulquier

Dans chaque menu, vous avez le choix de rajouter :

L'Aïoli, devenu plat signature

Mosaïque de légumes croquants/ Effiloché de baudroie et Merlu /

Sauce et glace Aïoli

Supplément _____ 20€

Le plateau de fromages affinés de la maison Kalou par Carine Kaloudjian

Condiments et pain cranberries/noisettes

Supplément _____ 16€

MENUS DECOUVERTE _____ 39€

Servi uniquement le midi, hors jour fériés

Entrée, plat, dessert

Retrouvez le retour du marché et de nos producteurs
chaque jour décliné en trois étapes

PETITE SIGNATURE

78€

Servi uniquement le midi

Accord vins et mets 3 verres (7cl) 38€

Anguille au naturel

Cèleri branche / Siphon pomme Granny

Gambas sauvages de Méditerranée de Mathieu Chapel cuites au sel

Feuilles à feuilles vertes / Citron bergamote / Caviar de France / Panna Cotta et infusion agrumes

Retour de pêche locale*

Poireaux maraîchers de Bruno Cayron / oeufs de truite de la maison Petrossian/ Salicorne,
Huitres de la maison Tarbouriech et poitrine fumée / Sauce champagne

OU

Epaule de Chevreuil sauvage par Nemrod* confite, fumée au four à bois, snackée

Betteraves de couleurs de Bruno Cayron / Jus baies roses / notes mentholées

Pain de gênes aux 4 épices

Confit d'oranges / Sorbet agrumes / Clémentines aux Cointreau / Crémeux miel / Gel vin rouge

* Supplément Truffe Melanosporum de chez « Plantin » suivant arrivage 25€

MOYENNE SIGNATURE

109€

Servi midi et soir

Accord vins et mets 4 verres (7cl) 56€

Anguille au naturel

Cèleri branche / Siphon pomme Granny

Gambas sauvages de Méditerranée de Mathieu Chapel cuites au sel

Feuilles à feuilles vertes / Citron bergamote / Caviar de France / Panna Cotta et infusion agrumes

Poulpe de roche de Méditerranée tiède

Légumes anciens / Mousseux raifort / Gel persil / Bouillon de légumes au beurre noisette

Sandre de Camargue*

Poireaux maraîchers de Bruno Cayron / oeufs de truite de la maison Petrossian / Salicorne,
Huitres de la maison Tarbouriech et poitrine fumée / Sauce champagne

OU

Epaule de Chevreuil sauvage par Nemrod* confite, fumée au four à bois, snackée
Betteraves de couleurs de Bruno Cayron / Jus baies roses / notes mentholées

Nage en fraîcheur de fruits de saison

Ganache légère chocolat ivoire de la maison Valrhona - gingembre

Pain de gênes aux 4 épices

Confit d'oranges / Sorbet agrumes / Clémentines aux Cointreau / Crémeux miel / Gel vin rouge

OU

Châtaignes en textures : crème brûlée, bavaroise, chips, biscuit viennois

Poires moelleuses / Glace poire - thym / Jus fruité

* Supplément Truffe Melanosporum de chez « Plantin » suivant arrivage 25€

GRANDE SIGNATURE

139€

Servi uniquement le soir

Accord vins et mets 6 verres (7cl) 79€

Anguille au naturel

Cèleri branche / Siphon pomme Granny

Poulpe de roche de Méditerranée tiède

Légumes anciens / Mousseux raifort / Gel persil / Bouillon de légumes au beurre noisette

L'Aioli, plat signature

Mosaïque de légumes croquants/ Effiloché de baudroie et Merlu / Sauce et glace Aioli

Sandre de Camargue*

Poireaux maraîchers de Bruno Cayron / oeufs de truite de la maison Petrossian/ Salicorne, Huitres de la maison Tarbouriech et poitrine fumée / Sauce champagne

Filet de veau en habit iodé

Topinambours confits cuits au naturel / Jus corsé aux algues

Nage en fraîcheur de fruits de saison

Ganache légère chocolat ivoire de la maison Valrhona - gingembre

Pain de gènes aux 4 épices

Confit d'oranges / Sorbet agrumes / Clémentines aux Cointreau / Crémeux miel / Gel vin rouge

Châtaignes en textures : crème brûlée, bavaroise, chips, biscuit viennois

Poires moelleuses / Glace poire - thym / Jus fruité

* Supplément Truffe Melanosporum de chez « Plantin » suivant arrivage 25€