

Sur la route Cézanne . . .

Les entrées

<i>Fleurs de courgettes farcies de langoustines</i> <i>Mousseline de courgettes à l'estragon</i> <i>Bisque de langoustines</i>	50€
<i>Lasagne de cèpes de printemps</i> <i>Confit d'oignons à la sarriette</i> <i>Mousseux d'une persillade</i>	54€
<i>Pan Bagna de légumes cru de saison / jeunes pousses</i> <i>Crevette Carabinéros/ poutargue / Sauce Bagna Cauda</i>	58€
<i>Emietté de crabe aux agrumes</i> <i>Caviar Daurenki Tsar Impérial® PETROSIAN 10 gr</i> <i>Tarama aux herbes / Salicorne et radis</i>	65€

Les Plats

<i>Turbot de ligne orange et thym</i> <i>Soupe de favouilles au safrande Mallemort</i> <i>Les légumes de la « bouille » / mousseline de roche</i>	69€
<i>Loup de ligne</i> <i>Petit pois / jus de carottes glacées / « céb »</i> <i>Côte de romaine / mousseux de cosses</i>	65€
<i>Homard bleu rôti</i> <i>Printanières de légumes / bouillon « AïgoBoulido »</i> <i>Accras de pince au jus corsé</i>	82€
<i>Châteaubriand de Bœuf de race Française</i> <i>Carotte glacée / mousseline / Toti de foie gras aux herbes</i> <i>Jus de bordelaise et pousse de salade</i>	69€
<i>Pintade fermière excellence de chez « Miéral »</i> <i>Vierge de petit pois et radis / petit ragout aux girolles</i> <i>Jus à la sarriette</i>	59€
<i>Ris de veau de lait</i> <i>Courgettes du jardin / cébettes / citron « bio »</i> <i>Fricassée de haricots coco et haricots verts</i>	69€
<u>Plateau de fromages de notre sélection . . .</u> <i>Caponata, confiture de saison</i>	22€

Prix nets

*Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Les viandes sont d'origines française / Les poissons et crustacés sont sauvages*

« *Sainte Victoire* »

Emietté de crabe aux agrumes
Caviar Daurenki Tsar Impérial® PETROSIAN
Tarama aux herbes / Salicorne et radis

Fleur de courgette farçie de langoustines
Mousseline de courgettes à l'estragon
Bisque de langoustines

Pintade fermière excellence de chez « Miéral »
Vierge de petit pois et radis / petit ragout aux girolles
Jus à la sarriette

Plateau de fromages de notre sélection . . .
Caponata / Confiture de saison
et /ou

La douceur . . .
Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel

4 Services : 99€

5 Services : 109€

« *Signature de Mathias ...* »

Emietté de crabe aux agrumes
Caviar Daurenki Tsar Impérial® PETROSIAN
Tarama aux herbes / Salicorne et radis

Pan Bagna de légumes cru de saison / jeunes pousses
Crevette Carabinéros / poutargue / Sauce Bagna Cauda

Fleur de courgette farçie de langoustines
Mousseline de courgettes à l'estragon
Bisque de langoustines

Homard bleu rôti
Printanières de légumes / bouillon « AïgoBoulido »
Accras de pince au jus corsé

Ris de veau de lait
Courgettes du jardin / cébettes / citron « bio »
Fricassée de haricots coco et haricots verts

Plateau de fromages de notre sélection . . .
Caponata /confiture de saison

Le grand dessert . . .

149€

Prix nets