



Menu Gourmandise - 87 €

(sauf dimanche et jours fériés) - de 12 h 00 à 13 h 30 et de 19 h 00 à 21 h 30

La cuisine de Michel Hulin, avec la complicité des paysans, suivant la saison, l'humeur et l'esprit du jour

*L'asperge blanche des Alpilles aux coquillages,
rhubarbe confite, jus acidulé et vanillé*

Ou

*L'œuf de poule « Bio » cuit à juste température,
crèmeux de petits pois aux jeunes légumes printaniers,
écume au vieux Comté*

~

*Crevettes sauvages caramélisées à l'huile d'olive,
risotto « Carnaroli » à l'écume iodée, pimiento del piquillo et chorizo,
jus de crustacé*

Ou

*Thon rouge du Grau du Roi à la plancha,
pastèque grillée au basilic et confit de citron,
vinaigrette aux cerises acidulées*

~

*Poitrine de canard rôtie sur sa peau,
beignet d'asperge verte, polenta au miel et safran de Provence,
jus acidulé aux agrumes*

Ou

Pièce de bœuf charolais rôtie au sautoir,
aubergine « Graffiti » gratinée aux condiments et anchois fumé,
panisse au sirop de tomate et sucs de cuisson*

~

*Assiette de fromages, condiments, huile d'olive fruitée
(Buffet de fromages en supplément 10 €)*

~

Choix de desserts à la carte

(à commander en début de repas)

* Origine France

Formule Déjeuner - 60 €

(sauf le dimanche et jours fériés)

*Une entrée - un plat (à choisir dans le menu Gourmandise)
dessert du jour - 2 verres de vin*

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris