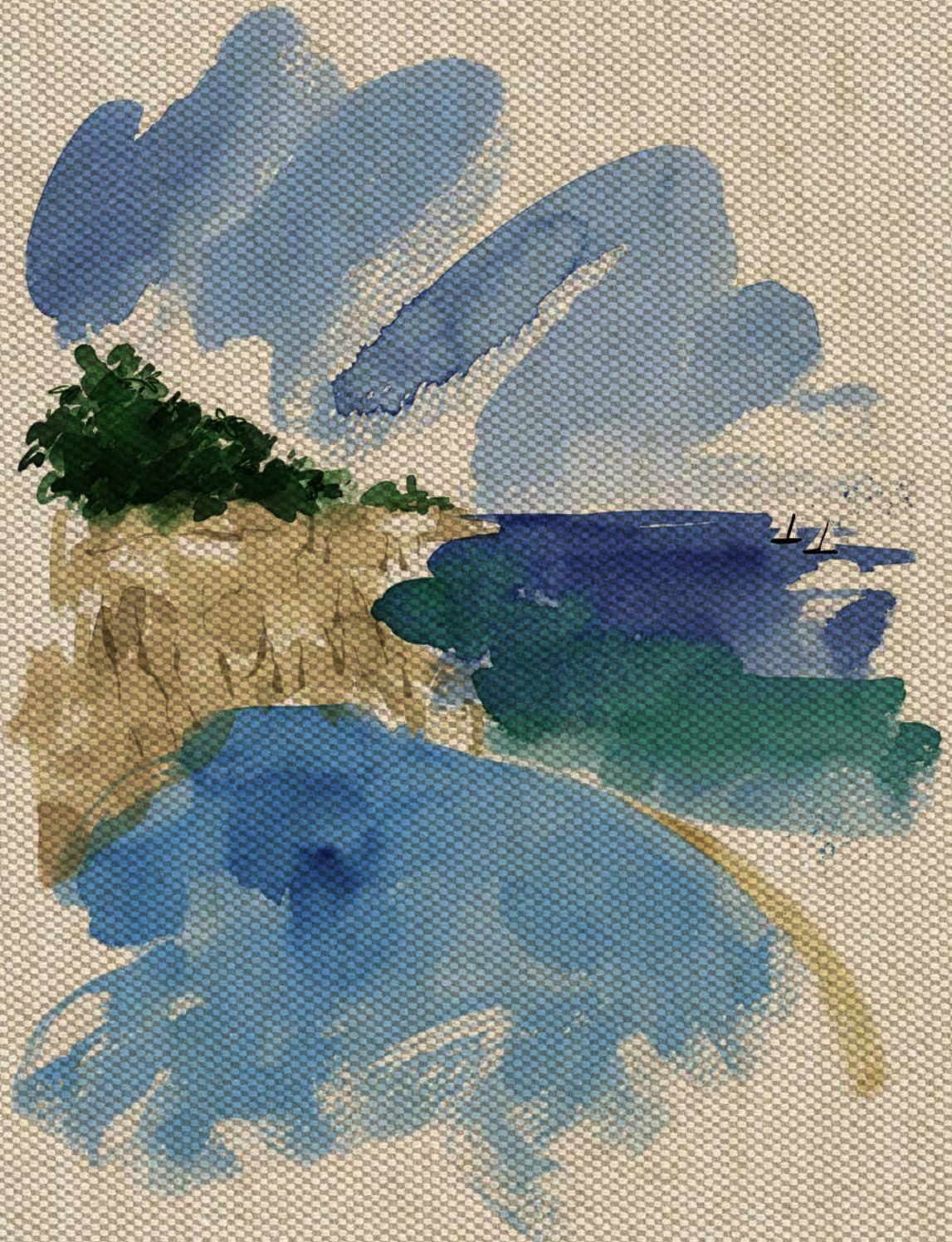


LOUROC



MENU DÉGUSTATION

Grosses langoustines de casier

*Juste raidies, fine gelée de céleri branche et feuilles de citronnier,
crème acidulée au jus de yuzu de l'arrière-pays*

Artichaut violet de Provence

*Cuit à l'huile d'olive, ail rose, fleur de thym et câpres,
les feuilles liées à la « pâte d'anchois » et noisettes torréfiées*

Rouget de roche

*Cuit en fine croûte de pain, confit de tomates, gingembre et basilic,
beignet de légumes de pays à l'aïoli*

Selle d'agneau des Alpilles

*Rôtie aux herbes de garrigue de nos collines,
courgette violon et tomme de chèvre à la sarriette, harissa fumée*

Fromages de l'arrière-pays affinés

Fraises « Mara des bois »

*Fine coque de meringue au yaourt, crème fermière battue,
fraises poudrées aux graines de bétel et fenouil*