

## En menu

**L'ÉPHÉMÈRE** \_\_\_\_\_ **32€**

Menu proposé uniquement le midi du mercredi au samedi, pas les jours fériés ni le dimanche.

**BALADE DANS LA RÉGION** \_\_\_\_\_ **58€**

Menu proposé midi et soir.

**PLAISIRS ET TENTATIONS** \_\_\_\_\_ **96€**

Menu proposé midi et soir selon arrivage.

## Côté bambins

**PTI' BOUT** \_\_\_\_\_ **18€**

Un menu adapté à l'enfant et ses envies après consultation avec les parents.

**PTI' GOURMET** \_\_\_\_\_ **29€**

Entrée, plat, dessert de la balade.

**« COMME LES GRANDS » mais en demi-quantité et moitié prix du prix des grands.**

## A la carte

Choisissez dans la carte de la saison.

La carte évolue selon les joies de la saison et des découvertes au marché.

**UNE ENTRÉE** \_\_\_\_\_ **25€**

**UN PLAT** \_\_\_\_\_ **40€**

**UN FROMAGE** \_\_\_\_\_ **15€**

**UN DESSERT** \_\_\_\_\_ **25€**

## Tour d'horizon... de la carte

Formule dégustation où vous faites confiance au choix de Vincent. Servie pour toute la table, jusqu'à 13H15 et 21H15.

**En 4 services** \_\_\_\_\_ **60€**

**En 6 services** \_\_\_\_\_ **70€**

**En 8 services** \_\_\_\_\_ **80€**

Végétariens et végétaliens - Vincent vous concocte sur le moment, des créations adaptées à vos préférences.

Allergie à un produit - N'hésitez pas à nous prévenir, notre équipe est présente pour vous conseiller et Vincent modifiera sa recette.

**Notre pain est élaboré à partir d'une farine bio du domaine de Malaïgue, par notre chef, et cuite dans notre four.**

## ■ Les entrées solitaires 25€ si en direct à la carte

| **MORUE** En algue Nori, râpé de poutargue, crème montée à l'huile d'olive Anaïs de chez Jeanjean, ail saumuré, câpres, amandes grillées.

| **ŒUF SOUFFLÉ truffe et légumes pot au feu**, Pot au feu de racines umami et champignons lentins, copeaux.

| **ARANCINI**, riz de Camargue et truffe  
Tomme des Baronnières, Carpaccio de poireau vinaigre balsamique et huile de truffe.

| **LENTILLES DE MALAIGUES ET AGNEAU DE PROVENCE**  
Lentilles germées ravigote de bergamote, Lentilles en bouillon huile d'olive et sauge, Agneau confit Jus au miel Épices vertus.

| **BETTERAVE & PIGEON DES COSTIERES** , morceaux choisis rôti au jus de betterave saumuré et pomme confite à l'ail noir.

« Ce qui fait la saisonnalité c'est le végétal. Le légume, souvent second rôle, doit autant être mis à l'honneur que l'acteur principal ! Le légume fait la saison, la bonne tomate ou le bon navet n'est pas là toute l'année ! »

## Les plats solitaires s 40€ si en direct à la carte

| **CAROTTE & MERLU** cuisson vapeur, crème épaisse au romarin, carotte en jus aux épices vertus, en croque et tempura des fanes.

| **POIREAUX & MAIGRE**,  
Cuisson torréfiée puis vapeur, béarnaise à la sauge, poireaux décliné, frit et au vinaigre de bière brune, pomme de terre.

| **RAÏOLETTE & SAR**, Rôti à la soubressade, épices grande caravane, raïolette en beignet à la farine de pois-chiche, crème de sésame grillé, sumac et cumin.

| **PATATE DOUCE & PORC DE BEAUREGARD**, Epaule rôtie en basse température, churros de patate douce au sel curry corsaire, mousse de lait d'amande et confit de cédrat au poivre de Jamaïque.

| **SALSIFIS & BLACK ANGUS DE MR LACAN, VAUVERT**, Pistou de persil, jus corsé aux oignons doux des Cévennes, carotte à la sauge, épices alizées.

| **RIZ DE CAMARGUES & CANARD DES RIZIERES, de Mr Poujol**, Canard rôti à la poudre des vents et à l'huile d'olive aglandau, Riz blanc et rouge de Camargue comme un risotto aux épices, Jus liés zesté orange et Réduction de Noilly Prat rouge.

## ■ Les fromages solitaires *15€ si en direct à la carte*

### | **GARDIAN ET TRUFFE,**

Quenelle de gardian au lait cru et Coeur de truffe, Mousse de pomme de terre amandine

## ■ Les desserts solitaires *25€ si en direct à la carte*

| **LE MIEL DU TEMPLE DE DIANE,** Inspiration tilleul, croquant de chocolat blond, sorbet à la clairette de Bellegarde.

| **LA POMME, LE CELERI & LA VERVEINE,** sur un biscuit aux graines de tournesol, une pomme au cœur de mousse de verveine et brunoise de granny, ravioles de céleri boule et vert confit aux graines de moutarde, pointe de corsé de granny.

| **CHOKUBE,** Abinao pur, 3 textures, ganache et cœur coulant salé et fumé.

| **CHOCOLAT & CHATAIGNE,** chocolat gingembre, mousse châtaigne et marron glacé, confit d'orange.

| **LA POIRE, LA VANILLE & LE TONKA,** sur un biscuit de Savoie, mousse légère de vanille de Tahiti et déclinaison autour de la poire, meringue et mousse de fève de Tonka.

Les chocolats sont de Valrhona, les légumes et fruits de Mr Colautti, Le Miel de Nîmes, Mr et Mme Roux. ...

