



LES MENUS

BALADE ÉPICURIENNE

En 7 actes | 325 €

« Une marche fugueuse et bucolique dans l'essence même de notre philosophie culinaire... »

La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers
150 €

AU FIL DU TEMPS

En 5 actes | 280 €

« Ce menu est composé de plats affectifs qui se sont construits lentement, d'autres plus jeunes, dans l'esprit d'une naissance gourmande. Avec l'idée de les faire vivre en harmonie pour vous faire plaisir. »

La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de sommeliers
125 €

FUGUE BUCOLIQUE ET MARAÎCHÈRE

En 5 actes | 270 €

« Voyage symphonique dans le potager de Yann Ménard, accompagné d'une cueillette sauvage aux côtés du botaniste Bodo, en 5 actes pour végétarien ou amoureux des trésors de Dame Nature. »



LA CARTE (1/2)

LA MER

POUR COMMENCER...

Sériole et chair d'esquinado marinées au cédrat, bergamote, 91€

Glace et sauce au corail des têtes, feuilles de farigoulette, primeurs et herbacées à cru

La liche grillée à l'âtre façon « Victor Petit », 91€

Flanquée de riquette, anchois fumés, tomates ananas et tomates noires de Crimée glacées, un velours satiné de bonite au vinaigre de vin et myrte sauvage

Les gambons juste saisis, 114€

Gouttes de fleurs de courgette violon, girolles et amandes relevées de fleurs de serpolet, flanquée d'un velouté froid au vinaigre confidentiel, les têtes à prendre du bout des doigts

Les langoustines vivifiées au pamplemousse, 117€

Broccolettis coupés du matin, basilic citrus et aloe vera au naturel, confection d'un jus d'Hassaku et huile d'olive infusée aux têtes grillées

La borgne contemporaine, 98€

La gourmandise Jean Giono pour commencer, pétales de moruette au safran, émulsion d'aïgo-sau, la soupe de poisson de roche « ocre rouge au moulinet » et œuf poché, Saint-Pierre, girelle, chapon, cigale et bécasse de mer

ET POUR SUIVRE...

Langouste puce des côtes méditerranéennes, 147€

Ravioles de crustacés, haricots verts, agarics et petits pois de printemps, bouillon de « Roma » infusé à la verveine et monté à l'huile des têtes torréfiées

Le turbot cuit en immersion d'eau de mer, citronnelle et algues, 140€

Poireaux crayon, charlottes et oignons rouges « furio » des terres sableuses de Grimaud, nage d'haliotis de la lagune de Thau

Sole des failles sableuses en écailles de gamberonis, 110€

Cèpes d'été et tomates olivettes mi-confites, quelques pousses de roquette sauvage pour poivrer

Le lomo et la joue de loup cuits à la braise de sarments de vigne, 120€

Nage simplissime de belles tomates cueillies à pleine maturité, roses de courgettes de Yann Ménard à l'origan des Alpilles

LA TERRE

POUR COMMENCER...

La pâte Zitone, « une pensée affective à un cuisinier qui m'a tant apporté », 98€

En entrée, délicatement fourrée de truffe noire et foie gras, l'artichaut violet en trois textures ravivé au basilic

LA CARTE (2/2)

ET POUR SUIVRE...

Toujours la pâte Zitone, cette fois accompagnée d'un suprême soyeux de volaille de Trets, 145€

Premier service : Cuit lentement dans sa vessie arrosée ou rôti dans son gras naturel, « à votre guise »

Deuxième service : Caillette des cuisses, sot-l'y-laisse, aileron et la pointe d'aiguillette, un consommé de truffe et carcasse grillée infusée comme un thé

Le lapereau à l'absinthe et au lard paysan, 105€

Fenouils, fanes et bulbes en trois textures, tomates olivettes mi-confites à la badiane, olives noires macérées à l'anis, jus corsé façon salmis au vinaigre de Nebbiolo

Le mignon de veau à la mode Carqueirannaise, 110€

Les ris au jus et perles de câpres, tomates « Cœur de Pigeon », gnocchis tendres à la sauge florale, quelques dentelles de tête de veau « souvenir de mon enfance »

L'agneau bio de Nibles en Provence élevé par Lucie, en deux services, 121€

Premier service : Le baron et côte d'agneau à la sarriette, jus embaumé d'huile d'argan, l'élégance d'une bohémienne de légumes, comme on aime en Provence.

Deuxième service : Pieds et paquets, la souris confite 24 heures, ris d'agneau et rognons, petits tians laqués, la niaque d'un jus corsé accompagné d'une écume de fleur d'ail sauvage

L'ÉTABLE

Fromages de terroirs que j'aime, 36€

Passionnément fleuris par des éleveurs bien de chez nous

La tome d'Arles de Catherine Fleury et poire en trois matières et textures, 40€

Au miel de safran, assaisonnée d'huile de Bouteillan et glacée

DU VERGER AUX DOUCEURS SUCRÉES

Interprétation de mes envies candies par Guillaume Godin

Le feuille à feuille aux fruits rouges, 44€

Chiboust au litchi, glace onctueuse de nougat glacé à la rose de Grasse et amandes caramélisées, quintessence d'une eau de fruits issue d'une lente cuisson de 24 heures

Autour de l'abricot, l'amande et le thym serpolet, 44€

L'éphémère d'un soufflé chaud, glace minute à l'amande, Un jus centrifugé au moment

Tarte fine aux 8 agrumes et meringue soufflée, 44€

« Récolte d'hiver et de maintenant »

Saucées d'endocarpiques juteux d'agrumes relevés de menthe citrus ciselée, une limonade d'un retour de voyage au Moyen-Orient

Une symphonie personnelle du chocolat Grand Cru, 47€

Le Tout Chocolat, cacao amer et cabosse torréfiée au four

Framboises cueillies à pleine maturité et rafraîchies de bergamote

Mandarine berlugane « confection d'hiver et d'aujourd'hui », la menthe citrus pour vivifier

Au café doux et satiné pur Arabica du Brésil, mousse et gelée à la note sucrée

A la cazette et noisette subtilement associées au citron de pays

La carte est sujette à modification selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.

Nous n'acceptons pas les chèques. Prix nets, taxes et service inclus.

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.