



## LES MENUS

---

### BALADE ÉPICURIENNE

En 7 actes | 340 €

“Une marche fugueuse et bucolique  
dans l’essence même de notre philosophie culinaire...”  
La route des vins spécialement concoctée par notre équipe de  
sommeliers  
155 €

### AU FIL DU TEMPS

En 5 actes | 295 €

“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  
130 €

### FUGUE BUCOLIQUE ET MARAÎCHÈRE

En 5 actes | 295 €

“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 (1/3)

---

### LA MER

---

#### POUR COMMENCER...

##### **Sériole et chair d'esquinado marinées au cédrat et à la 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 langoustines au miel de châtaignier**

##### **Et romarin du massif des Maures, 120 €**

Tartelette de fleurs de courgette, girolles et amandes sautées

##### **Les gambons juste saisis et vivifiés au pamplemousse, 114 €**

Broccoletti 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 €**

Une gourmandise Jean Giono pour commencer comme un hommage, Pétales de moruette au safran comme il aimait l'offrir à la maison de Manosque

La soupe de poissons de roche ocre rouge au moulinet et œuf poché, Tigré, girelle, chapon et bécasse de mer

#### ET POUR SUIVRE...

##### **La langouste puce du Cap Lardier de notre pêcheur Eric, 147€**

Ravioles des pattes, royale au corail des têtes, petits pois et haricots poussin, Bouillon de Roma infusé à la verveine et monté à l'huile des têtes torréfiées

##### **Le Saint-Pierre cuit en immersion d'haliotis de la lagune de Thau, 130 €**

Poireaux-crayons, Charlotte et oignons rouges Furio des terres sableuses de Grimaud

##### **Le turbot rôti dans une meunière de beurre de Trets**

##### **A la noisette et au yuzu, 135 €**

Coussin de verts et côtes de blettes du comté niçois, gamberoni à la flamme, Quelques pousses d'oseille sauvage cueillies par notre herboriste Bodo

##### **Le lomo et la joue de loup cuits à la braise de sarments de vigne, 127€**

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

##### **La rascasse des failles rocheuses au bouillon d'Aigo-Sau, 120 €**

La rôtie des foies, céleris fondants aux condiments iodés et fermentés de l'hiver

## LA CARTE (2/3)

---

### LA TERRE

---

#### POUR COMMENCER...

##### **Grande composition de différentes variétés**

##### **De tomates varoises de plein champ, 85 €**

**Premier service :** Sorbet noir de Crimée et crème double de Trets au Lambruscum,  
Mouillé d'une quintessence minute de tomate olivette,  
Pétales de tomates ananas et pain perdu tiède au caramel

**Second service :** Tarte fine et tatin de tomates Roma cuite au four du boulanger,  
Fleur sauvage du moment, vinaigrette au limono médical et marjolaine,  
Crio d'eau de tomate très froide pour finir et purifier

##### **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

#### ET POUR SUIVRE...

##### **Toujours la pâte Zitone, cette fois accompagnée**

##### **D'un suprême soyeux de volaille de Trets, 300€**

##### **A partager pour deux voire plus...**

**Premier service :** Cuit lentement dans sa vessie arrosée  
Ou rôti dans son gras naturel "à votre guise"

**Second 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, 110€**

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 veau comme on aime en Provence, en deux services, 120€**

**Premier service :** Mignon et ris à la mode carqueirannaise,  
Perles de câpres, tomates Cœur de Pigeon, pommes délicatesse au jus et sauge

**Second service :** Le jarret aux olives vertes façon Claudette,  
Quelques dentelles de tête de veau en souvenir de mon enfance

##### **L'agneau des alpages rocheux de Sisteron, en deux services, 125€**

**Premier service :** Le baron et la côte d'agneau à la sarriette,  
Jus embaumé d'huile d'argan, l'élégance d'une bohémienne de légumes

**Second 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

## LA CARTE (3/3)

---

### 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

#### **Assemblage autour de la rhubarbe et la pomme fruit, 44 €**

L'ensemble ravivé au citron caviar et main de bouddha, un jus centrifugé au moment

#### **Autour de l'abricot, de l'amande et du thym serpolet, 44 €**

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

#### **Une symphonie personnelle du chocolat Grand Cru, 47€**

Les quatre harmonies proposées :

Le Tout Chocolat, cacao amer et cabosse torréfiée au four

Les framboises cueillies à pleine maturité et rafraîchies de bergamote

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