



● Les Entrées

Le soufflé parmesan jus de bœuf vin rouge à la truffe, sucrine truffée et cébette	44€
Le biscuit de langoustine, croustillant de pain, bisque et pointe de citron langoustine snackée, condiment grenade en salade d'herbes	46€
Le foie gras de canard poêlé / anguille Pomme de terre et pomme granny smith, racine de raifort et citron confit Bouillon d'oignon et râpée de citron	45€

● Suggestion végétarienne

La chartreuse de « Chou farci » légumes et truffe, glacée au jus végétal cervelle des canut truffée	44€
---	-----

● Les Plats

Coquilles saint jacques rôties et noisettes les carottes de chez Didier Ferreint, purée ,en pickles et glacées sauce « fumet de barde » liée à la purée d'herbes et citron	54€
Loup cuit au bouillon, crumble d'estragon au blé noir, Cannelloni au vert, sauce Gribiche	54€
Le carré de cochon de la Crau rôti au thym salsifis glacés avec jus de viande moutardé ail et persil, purée au beurre noisette En version truffes noires	56€ 69€
Filet de bœuf Angus de Camargue rôti, anchois frais à la flamme Pomme de terre surprise, jus de bœuf des mariniers au vin rouge des côteaux d'Aix <i>Nous vous proposons également le bœuf Angus aux truffes noires</i>	56€ 70€

● Notre sélection de fromage 22€

● Les Desserts

Entremet chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru, caramel et sorbet orange, granité amande et fleur d'oranger	22€
Tout autour des agrumes, crémeux citron jaune Yuzu confit de mandarine, espuma citron, glace au miel et granité au thym	22€
Le croqu'feuille de tradition, mangue rôtie, jus tiède coupe glacée « rhum, mangue et vanille »	22€



● Menu pour les Minots

Une viande ou un poisson avec garniture, un dessert
annoncé de bouche à oreille par nos maitres d'hôtel

30€

● Menu Déjeuner

Servi pour l'ensemble de la table

Au déjeuner du mardi au vendredi sauf jours fériés

entrée - plat - dessert

annoncé de bouche à oreille par nos maitres d'hôtel

2 actes 69€ - 3 actes 75€

● Menu Découverte

Servi pour l'ensemble de la table

Les Agapes...

Le foie gras de canard poêlé / anguille

Pomme de terre et pomme granny smith, racine de raifort et citron confit

Bouillon d'oignon et râpée de citron

Loup cuit au bouillon, crumble d'estragon au blé noir,

Cannelloni au vert, sauce Gribiche

Filet de bœuf Angus de Camargue rôti, anchois frais à la flamme

Pomme de terre surprise, jus de bœuf des mariniers au vin rouge des côteaux

Tout autour des agrumes, crémeux citron jaune Yuzu

confit de mandarine, espuma citron, glace au miel et granité au thym

Sélection de fromages

105€

supplément de 15€

● Menu aux Truffes Noires

Servi pour l'ensemble de la table

Les Agapes aux Truffes Noires

La chartreuse de « Chou farci » légumes et truffe, glacée au jus végétal, cervelle des canuts truffée

Le soufflé parmesan jus de bœuf vin rouge à la truffe, sucrine truffée et cébette

Coquilles saint jacques rôties et noisettes,

les carottes de chez Didier Ferreint, purée, en pickles et glacées sauce « fumet de barde » liée à la purée d'herbes et citron

Et/ou

Le carré de cochon de Crau rôti au thym salsifis glacés avec jus de viande moutardé ail et persil, purée au beurre noisette

Entremet chocolat, biscuit, ganache et mousse au Guanaja Grand Cru, caramel et sorbet orange, granité amande et fleur d'oranger

Menu en 6 Actes – 170€ - hors boissons

Menu en 5 Actes – 145€ - hors boissons

Sélection de fromages - supplément de 15 €