

A noter que chacun des plats de cette carte est susceptible de contenir des traces d'un ou plusieurs des allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut)
et produits à base de ces céréales

Crustacés et produits à base de crustacés

Œufs et produits à base d'œufs

Poissons et produits à base de poisson

Arachides et produits à base d'arachide

Soja et produits à base de soja

Laits et produits laitiers (y compris lactose)

Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil,
noix de Macadamia, noix du Queensland et produits à base de ces fruits)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg (ou 10mg/l) en SO₂

Mollusques et produits à base de mollusques

Lupin et produits à base de lupin

Nous nous tenons à votre disposition
pour trouver le plat qui vous conviendra.



PASCAL AUGER
Chef de cuisine

COULEURS, SAVEURS & PARFUMS
DES JARDINS DE PROVENCE

80€

MULTICOLORE DE TOMATES CERISES –
Eau de tomate en miroir – jus infusé basilic

TARTELETTE CROUSTILLANTE COURGETTE –
Jus d'oignons doux au lierre terrestre

HARICOTS VERTS & PECHE BLANCHE –
Cebettes – émulsion de roquette

MELON DE PAYS –
Courgette et verveine

MENU INSPIRATION

EN QUATRE SERVICES 98€

EN CINQ SERVICES 130€

Sélection de fromages sur demande 21€*

COURGETTE FLEUR FARCIE

« DORADE-BASILIC » –

Jus de courgettes violon – bouillon de fleurs

PASTEQUE CONFITE &

FOIE GRAS GRILLE–

Thon de Méditerranée –

sirop de condiments herbacés

LOTTE CONFITE AU

BEURRE DE SARIETTE –

Courgettes multicolores – aubergine graffiti –

beurre citron-miso

QUASI DE VEAU

PARFUME DE VERVEINE –

Lard d'Aoste – orge perlé au jus de petits pois

– condiment cerises

* FROMAGES DE SAISON

PECHE BLANCHE –

Amandine – nectarine – sorbet concombre –

miel de lavande