

Bistrot



Notre Chef Julien Marseault a déniché des ingrédients
du terroir, sélectionnés sur les marchés de producteurs
locaux.

Sélection de charcuterie d'exception

Mortadelle à la truffe	15€ les 150g
<i>Mortadella with truffle</i>	
Jambon Mangalica	21€ les 150g
<i>Mangalica ham</i>	
Bœuf fumé	25€ les 150g
<i>Smoked beef</i>	

Végétal

Légumes marinés	15€
<i>Marinated vegetables</i>	
Beignets de fleur de courgette, sirop de tomates	14€
<i>Zucchini flower fritters, tomato sirop</i>	

Poissons

Gravelax de Truite de la Sorgue	18€
<i>Trout gravelax from La Sorgue</i>	
Cocotte bouillabaisse	31€
<i>Bouillabaisse plate</i>	
Pâtes du jour à partager	26€
<i>Pasta of the day to share</i>	

La Terre

Risotto à la truffe	38€
<i>Risottoflavored with truffle</i>	
Daube Provençale, légumes multicolores	28€
<i>Provence-style stew meat, colored vegetables</i>	
Epaule d'agneau à partager (2 personnes)	60€
<i>Lamb shoulder to share (2 persons)</i>	

Air sucré

Crème brûlée passion	12€
<i>Caramelized custard cream with passion fruit</i>	
Mousse chocolat	17€
<i>Chocolate mousse</i>	
Sorbets	12€
<i>Sorbets</i>	
Soupe de fraises	14€
<i>Strawberry soup</i>	
Soupe de pêches	14€
<i>Peach soup</i>	

Tous nos prix sont nets et en euros.
Notre chef s'engage pour vous assurer la provenance de ces viandes :
agneau, porc et bœuf français