






MENU DINER / DINNER MENU

ENTRÉES / STARTERS

 Gaspacho de tomates cœur de bœuf Mirepoix de Pastèque à la sariette, verjus, pignons de pin torréfiés <i>Heirloom tomato gazpacho, savory flavoured watermelon tartar, Verjus, toasted pine nuts</i>	16
Taureau AOP de Camargue (à partager) Juste saisi, pesto roquette, tomates cerises <i>Lightly seared Camargue AOP bull, arugula pesto, cherry tomatoes (to share)</i>	44
 Pâté en croûte d'aubergine Menthe, citron confit, moutarde au moût de raisin, noisettes <i>Eggplant Pâté en croûte, mint, preserved lemon, grape must mustard, hazelnut</i>	18
Carpaccio de poulpe de roche Olives de Nyons, poivrons confits, vinaigrette estragon <i>Rock octopus carpaccio, Nyons olives, confitted peppers, tarragon dressing</i>	21
Fleurs de courgette de Mazan farcies Joues de porc braisées, bouillon basilic, ail croustillant <i>Stuffed Mazan zucchini flowers, braised pork cheeks, basil broth, crisp garlic</i>	22
Melon de Cavaillon Espadon mariné au Porto blanc, praliné pistache <i>Cavaillon melon, white Port marinated swordfish, pistachio Praline</i>	19
Fougasse au feu de bois (à partager) / Wood-fired Fougasse (to share) - Comme une pissaladière <i>Pissaladière-style</i>	22
-  Burrata, truffe d'été, roquette <i>Burrata, summer truffle, arugula</i>	32

PLATS / MAINS

Filet de maigre rôti Fenouil croquant, sauce légère à la menthe, huile d'aneth <i>Grilled stone bass fillet, crisp fennel, light mint sauce, dill oil</i>	42
Taureau AOP de Camargue Pommes de terre croustillantes, pétales d'oignons, jus de viande <i>Camargue AOP bull, crispy potatoes, onion petals, meat jus</i>	40
 Pappardelle maison Artichauts camus, barigoule réduite, amandes torréfiées <i>House made pappardelle, Camus artichokes, reduced Barigoule, toasted almonds</i>	38
Carré d'agneau de Sisteron (à partager) Croûte sauge- anchois, risotto de perles de blé, tomates confites <i>Sisteron lamb rack, sage- anchovy crust, pearl wheat risotto, candied tomatoes (to share)</i>	84
Dorade rôtie de Méditerranée (à partager) Vierge Provençale, ratatouille infusée aux herbes fraîches de Provence <i>Roasted Mediterranean sea bream, Provençal dressing, Provence herb flavoured ratatouille (to share)</i>	78
 Aubergine de saison Écrasé de pommes de terre aux herbes, jus corsé végétal, oignon braisé <i>Seasonal eggplant, herb mashed potatoes, rich vegetable gravy, braised onion</i>	36

Nos plats sont élaborés au restaurant à partir de produits de saisons bruts et frais, cultivés en France. *Our dishes are prepared on site using fresh seasonal produce grown in France.*



TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE | PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICES COMPRIS | ORIGINE DES VIANDES: FRANCE

 végétarien  végan

ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EURO | TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED | MEAT ORIGIN: FRANCE