

LES ENTRÉES & LES PETITES ASSIETTES

Les premières asperges 14€

ASPERGES VERTES RÔTIES AU FOUR, VIERGE
D'OLIVES NOIRES COMME UNE TAPENADE À
L'HUILE D'OLIVE AOP LES BAUX, CRUMBLE SALÉ

Le paté en crôte aux morilles 15€

ARTISANAL, DE LA MAISON BOLARD, AU
COCHON, PINTADE ET MORILLES, MOUTARDE AU
MOÛT DE RAISIN

Tatin d'oignons & chèvre d'ici 16€

TARTE FINE AUX OIGNONS CONFITS, CHÈVRE
FRAIS DE LA FROMAGERIE DES ALPILLES,
SALADE D'HERBES, PICKLES DE MOUTARDE

L'assiette de jambon Cebo 39€

JAMBON IBÉRIQUE D'EXCEPTION TRANCHÉ EN
PÉTALES, SERVI EN ROSACE, FOCCACIA,
TARTARE DE TOMATES, À PARTAGER OU NON...

LES PLATS

Pizzetta "anatra e pistacchio" 24€

MAGRET DE CANARD FUMÉ IGP SUD-OUEST,
BURRATA DES POUILLES, PESTO DE PISTACHES
MAISON, SALADE ROQUETTE

Pasta "maison" alla Carbonara 25€

PÂTES FRAÎCHES MAISON, RECETTE
AUTHENTIQUE: JAUNES D'OEUF, PECORINO
ROMANO, GUANCIALE, POIVRE DE SICHUAN

La pluma de cochon Ibérique 26€

PIÈCE DE COCHON D'EXCEPTION DE LA MAISON
DUROC DE BATALLÉ, GRILLÉE, CRÈME DE
CHORIZO, STRACCIATELLA, FRITES FRAÎCHES

Cabillaud rôti au four & zaatar 28€

PAVÉ DE CABILLAUD ROTI AUX ÉPICES ZAATAR,
ASPERGES VERTES RÔTIES, FROMAGE BLANC
COMME UN LABNEH, GEL CITRON, HERBES

Le risotto aux morilles fraîches 31€

RIZ ARBORIO CRÉMEUX AU MASCARPONE,
MORILLES FRAÎCHES, JUS DE VIANDE CORSÉ,
COPEAUX DE PARMESAN

Filet de bœuf au foin de Crau 36€

FILET DE BŒUF GRILLÉ ET LÉGÈREMENT PARFUMÉ
AU FOIN DE CRAU AOP, MAYONNAISE FUMÉE À
L'AÏL NOIR, FRITES FRAICHES

LES DESSERTS

Le chèvre des Alpilles 12€

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS DE SAINT RÉMY AU
LAIT CRU, ENROBÉ DE FLEURS SÉCHÉES,
VINAIGRETTE AU MIEL ET HUILE D'OLIVE

Affogato à la fève de tonka 10€

GLACE ARTISANALE SÉLECTIONNÉE À LA
VANILLE BOURBON ET FÈVE DE TONKA, CAFÉ
EXPRESSO BIO ORIGINE MEXIQUE

Pistacchio lovers 11€

GLACE ARTISANALE YAOURT "FIOR DI LATTE"
CRÈME DE PISTACHES, BISCUIT CRUMBLE,
PISTACHES ENTIÈRES

Le fondant à la châtaigne 12€

CRÈME DE MASCARPONE AUX MARRONS
D'ARDÈCHE COMME UN MONT BLANC, BRISURES
DE CHÂTAIGNES

Le tiramisu di Luigi 13€

SERVI GÉNÉREUSEMENT À LA CUILLÈRE,
RECETTE TRADITIONNELLE AU CAFÉ CREMA DI
LIUGI

Semifreddo au limoncello 15€

PARFAIT ITALIEN REVISITÉ, GLACE AU
LIMONCELLO, BISCUIT, THYM FRAIS, LIQUEUR DE
LIMONCELLO

• SUPPLÉMENTS •

SALADE VERTE 5€ • POMMES DE TERRE DU MOMENT 7€ • POÊLÉE D'ASPERGES 8€

• LE MENU ENFANT: 15€ •

1 SIROP + STEAK HACHÉ & FRITES FRAÎCHES OU PIZZA FROMAGE + GLACE VANILLE & SMARTIES

ORIGINE DES VIANDES: COCHON FRANCE (PATÉ) ET ESPAGNE (CEBO & DUROC) • FOIE-GRAS: FRANCE • BŒUF: FRANCE / EU
LISTE DES **ALLERGÈNES** SUR DEMANDE, NOUS CONSULTER.

LES PRIX SONT NETS, EN EUROS, SERVICE INCLUS. UN PLAT MINIMUM PAR PERSONNE, UNE ENTRÉE N'EST PAS UN PLAT.