

LES ENTRÉES & LES PETITES ASSIETTES

Les asperges vertes rôties 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

Pasta maison "al pistacchio" 24€

PATES FRAÎCHES MAISON DU MOMENT, PESTO DE PISTACHE MAISON, STRACCIATELLA DES POUILLES, PIGNONS TORRÉFIÉS

Les crevettes rouges sauvages 25€

CREVETTES RÔTIES AU FOUR, PREMIÈRES COURGETTES EN CARPACCIO, VIERGE DE PETIT ÉPEAUTRE BIO, SAUCE VERTE SECRÈTE

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 29€

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

Arrosticini de bœuf Angus 30€

BROCHETTE ITALIENNE DE BŒUF RACE BLACK-ANGUS, MAYONNAISE FUMÉE ET À L'AÏL NOIR, FRITES FRAÎCHES

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

Craquelin aux fraises de pays 13€

ÉCLAIR "CRAQUELIN", CRÈME LÉGÈRE COMME UNE PÂTISSIERE, FRAISES DE PAYS, COULIS DE FRAISES DE CHEZ PONTHER

Le tiramisu di Luigi 13€

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

Coupe glacée au limoncello 15€

GLACE AU CITRON MARBRÉE D'UNE GLACE LIMONCELLO, SERVI EN FLÛTE, ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE LIQUEUR DE LIMONCELLO (4CL)

• SUPPLÉMENTS •

SALADE VERTE 5€ • POMMES DE TERRE DU MOMENT 7€ • POËLÉE 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.