

Formules Par Personne

Entrée + Plat + Dessert 32€ / Entrée + Plat 29€ / Plat + Dessert 27€

Entrées

Papeton d'Aubergine et Fondue de Tomates à l'Ail et au Basilic (V)
Velouté Crémeux de Potimarron au Parmesan (V)
Saint Marcellin Fondu au Thym des Alpilles et à l'Huile d'Olive (V)
Carpaccio de Betterave Cuite par nos Soins au Chèvre frais et Ciboulette (V)
Terrine de Campagne à la Tapenade comme faisait ma Grand-Mère
Ceviche de Truite au Fenouil et Oignon Rouge, Citron Vert et Poivre de Timut
Salade de Poulpe en Persillade, Jus de Citron et Paprika

" Toutes nos Entrées sont servies avec une Salade sauf pour le Velouté "

Plats

Pâtes Fraîches Caramelle Farcies à la Ricotta et aux Epinards, Servies avec une Crème aux Artichauts, Parmesan (V)
Sauté de Veau (Alazard & Roux) Mijoté Lentement aux Cèpes, Pâtes Tortiglioni
Echine de Porc Fermier Label Rouge Cuite au Four 5 heures à Basse Température, Jus de Cuisson à l'Ail et au Thym, Ecrasé de Pomme de Terre
Tajine d'Agneau aux Epices, Abricots et Pruneaux, Semoule et Légumes Fondants
Filet de Daurade Royale juste Pôché, Sauce Safranée relevée au Piment d'Espelette, Tagliolini à l'Encre de Seiche et petits Légumes Vapeur
Lamelles d'Encornets Mijotées à l'Américaine, Piment de Cayenne et Riz Basmati
Gros Raviolis Frais Farcis à la Truffe Blanche et Ricotta, Beurre de Truffe et Parmesan (V)

Desserts

Petit Chèvre de Nathalie des Alpilles
Moelleux Fondant au Chocolat
Panna Cotta à la Vanille et Purée de Mangue
Cheesecake aux Framboises
Assiette Douceurs / Café ou Thé Douceurs
Verrine de Pommes Caramélisées façon Crumble et Glace au Mascarpone
Sorbets & Glaces Artisanales (2 Boules au Choix)
(Citron, Framboise, Cassis / Vanille, Caramel, Chocolat, Café, Yaourt)

" Tous nos Plats sont faits Maison à l'exception des Pâtes & Glaces "