

AU DINER DE 19H30 A 21H15

FERMETURE HEBDOMADAIRE LE MARDI & LE MERCREDI

« La Terre n'appartient pas aux hommes, c'est l'homme qui appartient à la Terre »

Sitting Bull

Embarquez pour un voyage culinaire inédit.

Nous nous engageons à vous faire découvrir une cuisine inspirée de la nature et du rythme des saisons, respectueuse des produits, sans gaspillage.

Nous sommes à votre écoute en cas de régime particulier, d'intolérances ou d'allergies.

Merci de signaler tout régime végétarien au plus tôt afin que nous puissions élaborer une proposition adéquate.

Nous n'avons pas d'offres Vegan ou végétalienne.

Nous vous invitons à choisir un menu pour l'ensemble de la table, à partir de 6 personnes le même menu pour tous les convives.

///

ILS NOUS FONT CONFIANCE

MER

Côté Fish - Pêcheur artisan - Grau-du-Roi (30) / Daniel Castejon - Camargue Coquillages - Port Saint-Louis (13) /
Maison Reynaud - Produits de la mer et océans - Rungis (92) /
Caviar de Madagascar « Rova Caviar » - Caviar de Madagascar « Kasnodar »

TERRE

Maison Cantini Flandin - Boucherie de tradition depuis 1909 - Marseille (13) /
L'Européen « Volailles d'exception » - Bourg en Bresse (01) / Salt'N Lamb - Agneaux Ibériques - Chatou (78) /
Mélanie Brochain « Omeeterra » - Micros pousse et Fleurs Bio - Orgon (13) /
Nadège & Vincent Taton « Vertige Bio » - Maraîcher Bio - Cabannes (13) /
Salade 2 fruits - Fruits et Légumes - Maillane (13)

EPICERIE & AFFINEURS

Gilles Granier - Moulin à Huile Domaine de Pierredon - Estrézargues (30)
Xavier Alazard « Carré des Huiles » - Huile d'Olive - Maussane-les-Alpilles (13)
Lou Canesteou - Fromager Affineur - Vaison-la-Romaine (84)
Jean Michel Martias - Vinaigrerie Bio « Balz'Art » a Roussillon (84)
Maison Plantin « Truffes » - Puyméras (84) / Eymofruit - Epicerie Fine - Pezenas (34)

LA CARTE ÉPHÉMÈRE

LES ENTRÉES

THON ROUGE & BŒUF FERRÉ brocoli, gomasio, carotte/betterave	39 €
CRABE raviole ouverte, carotte, agrumes, vinaigrette crustacés	38 €
BUTTERNUT gingembre, écume pain brûlé, jus végétal	32 €

LES PLATS

RETOUR DE PETIT BATEAU pomme de terre, crème fumée, agrumes, Rova Caviar	55 €
HOMARD dans l'esprit d'une Paellà, couteaux, chorizo	70 €
BŒUF MATURÉ champignons, mizo, seiche, huitre, lard de bigorre, jus figatellu	57 €

LES FROMAGES & DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES par Lou Canesteou à Vaison la Romaine	22 €
POTIMARRON kumquat, chocolat, vanille, graines de courge	22 €
POMME / FENOUIL variation de textures, bergamote, pastis	22 €



LES MENUS

Laissez-vous guider par Christophe Chiavola, notre Chef de Cuisine dont la créativité, le savoir-faire et l'harmonie sont les maîtres mots.

DECOUVERTE en 5 services	95 €
DEGUSTATION en 7 services servi jusqu'à 21h00	130 €