

## CARNET DE PRINTEMPS

*en 5 services\**

**85 €**

*en 7 services\**

**105 €**

## MENU VEGETARIEN

*en 5 services*

**80 €**

*\*servi pour l'ensemble des convives d'une table*

*\*served for the entire table*

Chef de cuisine  
*Florent Pietravalle*

 MICHELIN  
2019

*Une carte avec l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats  
est disponible à votre demande.*

*Tarifs nets, toutes taxes et service compris.*

## CARNET DE PRINTEMPS

-----  
*Thon rouge de Méditerranée / Mélasse de betterave / Trévis*  
Mediterranean red tuna / Beet syrup / Radicchio lettuce



*Œuf de poule / Petits Pois / Caviar Daurenki*  
Farm egg / Garden peas / Daurenki Caviar



*Ris de veau / Cueillette du Ventoux / Muscat / Cerise noire*  
Veel sweetbreads / Picking from Ventoux / Muscatel / Black cherry



*Pêche du Grau du Roi / Pomme de terre Jeannette / Bagna Cauda*  
Catch of the day / Jeannette potatoe / Bagna Cauda



*Bœuf de la Crau / Aubergine à la braise / Tamarin / Oli'Gin*  
Beef / Eggplant on embers / Tamarind / Oli'Gin



*En supplément (20€)*  
*Les fromages affinés par R. Pellegrini (Fromagerie de l'Isle)*  
Selected cheeses refined by R. Pellegrini (Fromagerie de l'Isle)



*Maïs / Caramel / Balsamique blanc*  
Sweetcorn / Caramel / White balsamic



*Rhubarbe / Chèvre / Baies de Sil Timur*  
Rhubarb / Goat Cheese / Sil Timur berries



-----  
**Tous nos produits sont d'origine locale, issus de l'agriculture raisonnée.  
Uniquement dans le menu en 7 services.**