

C'est avec plaisir que notre Chef Christophe Gavot, Maître restaurateur et notre Maître d'hôtel Vincent Iorfida vous accueillent à notre table.

Afin de concevoir cette carte, notre Chef allie avec élégance les meilleurs produits de Provence et d'Italie, et ainsi vous présente une gastronomie en osmose avec les lieux.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation...

MENU SIGNATURE

Crevettes Black Qwheli marinées à la menthe poivrée, chou romanesco croquant, bouillon de crustacés citronné, chips soufflées (C.)

Velouté de tomates, framboises et radis, carré de burrata, tartine de confiture de tomates pimentées et gelée d'olives noires (G.L.)

Ravioles maison façon vitello tonato, condiment tomates confites, olives et câpres, huile de basilic (G.L.P.)

Selle d'agneau rôtie au romarin, panoufle caramélisée, artichauts en barigoule, coulis de poivrons rouges grillés, jus corsé aux olives taggiasche, polenta séchée (L.)

Assortiment de fromages par Lou Canesteou à Vaison la Romaine, sélection Josiane Déal MOF fromagère, condiments (L.G.A.)

Tirami sù : biscuit Savoiardi, chantilly mascarpone artisanale, glace café, craquant intense grué de cacao (G.L.)

Menu servi pour l'ensemble des convives

Menu en 6 services : 135€ hors boissons
Possibilité d'un accord mets et vins sur chaque plat

Suggestion sur commande, vingt quatre heures à l'avance : Homard, poissons de Méditerranée et soupe de roches façon bouillabaisse : 90€ par personne, ou 40€ en supplément au menu

Merci à nos fournisseurs de référence : Maison Kaviari Paris, Sté AM Imperia (produits italiens), Lou Canesteou Fromager à Vaison la Romaine, Jean Louis Primeur, EARL Barille Tomates à Lançon de Provence, Qwehli Paris Crustacés, Ferme du Puntoun dans le Gers, Terre Bormane Huiles olives italiennes, Poissonnerie Metro Premium, Moulin Castelas aux Baux de Provence, Boucherie du Palais Aix en Provence

MENU EXPERIENCE

ENTRÉES

Millefeuille de foie gras de la Ferme du Puntoun, champignons, biscuit noisettes, réduction de vin cuit de Provence, condiment cèpes (G.A.)

Crevettes Black Qwheli marinées à la menthe poivrée, chou romanesco croquant, bouillon de crustacés citronné, chips soufflées (C.)

Velouté de tomates, framboises et radis, carré de burrata, tartine de confiture de tomates pimentée, gelée d'olives noires (G.L.)

Caviar Oscière Prestige de la Maison KAVIARI, blinis, mascarpone ciboulette aux zests de citron (30 Grammes) suppl. au menu 60€, à la carte 85€

VIANDES

Selle d'agneau rôtie au romarin, panoufle caramélisée, artichauts en barigoule, coulis de poivrons rouges grillés, jus corsé aux olives taggiasche, polenta séchée (L.)

Saltimbocca de volaille fermière cuite en basse température, risotto de petit épeautre du Ventoux, pistou, crumble parmesan, jus de volaille au gorgonzola (G.L.)

ICONIQUE

Ravioles maison façon vitello tonato, condiment tomates confites, olives et câpres, huile de basilic (G.L.P.)

POISSONS

Pavé de maigre poêlé aux aiguilles de pin et absinthe, pignons, fenouil confit et betteraves rôties, huile thym balsamique, peau croustillante (P.A.)

Filets de rougets saisis aux agrumes, palets de céleri safranés, caviar d'aubergines à l'ail noir, vinaigrette verte, citron et orange brûlés (P.)

PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de fromages par Lou Canesteou à Vaison la Romaine, sélection Josiane Déal MOF fromagère, condiments (L.G.A.)

DESSERTS

Meringue croquante, figues de Provence, coulis de mûres, chantilly coco et sorbet figue balsamique

Sablé citron jaune, framboises, pistaches de Sicile et coulis framboise estragon (L.A.)

Tirami sù : biscuit Savoiardi, chantilly mascarpone artisanale, glace café, craquant intense grué de cacao (G.L.)

Finger ganache noire 70%, crumble cacao, pain de Gênes cacao, fleur de sel, huile d'olive « Crudo » glacée (L.A.)

C : Crustacés, A : Arachide, P : Poissons, G : Gluten, L : Lactose

Menu en 3 services : Entrée, Plat Principal, Fromage ou Dessert : 105€ hors boissons

A la carte : Entrée 35€ - Plat Principal 52€ - Fromage ou Dessert 20€

Prix en Euros TTC - Service Compris

Moyens de paiement acceptés: Espèces, Visa, MasterCard, American Express, Chèque R&C