



La Cheffe Christelle WATTECAMPS en cuisine,
et Messaoudi Marez au restaurant vous accueillent
tous les jours
de **12h00 à 13h30** pour le déjeuner et de **19h30 à 21h30**
pour le diner.

Nos plats évoluent en fonction des saisons, travaillés avec des produits locaux mettant
en avant la Provence à travers le savoir-faire et la passion de nos équipes à vous surprendre.
Le bar est ouvert en continu de 11h30 à 22h00.



Menu

Menu Découverte
49€

LE HADDOCK :
THE EGLEFIN :

Fumé, carpaccio de radis noir en aigre douce, parmesan, mâche et agrumes, huile de noisette.
Smoked, sweet and sour black radish carpaccio, parmesan, lamb's lettuce and citrus fruits, hazelnut oil.

LE FOIE GRAS :
THE DUCK FOIE GRAS :

Mi- cuit, la betterave caramélisée au Sichuan, perles rafraichies, réduction, brioche toastée maison.
Half-cooked, caramelized beetroot with Sichuan, refreshed pearls, reduction, homemade toasted brioche.

LA CAROTTE :
THE CARROT :

Velouté au gingembre, citrons confits, sésame torréfiée aux épices, carottes caramélisées, œuf parfait, émulsion au lait de brebis.
Velouté with ginger, candied lemons, sesame roasted with spices, caramelized carrots, perfect egg, sheep's milk emulsion.

L'AGNEAU :
THE LAMB :

L'épaule confite au miel, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes séchées, jus corsé, céleri onctueux en purée.
Candied lamb shoulder with honey, peas, mash potatoes with olive oil, dried vegetables, full-bodied jus, creamy mashed celery.

LE CABILLAUD :
THE COD :

Poché, oignons compotés au miel, roquette, sucrine, pommes, coulis d'épinards, jaune confit, risotto d'épeautre.
Poached, onions stewed with honey, arugula, lettuce, apples, spinach coulis, candied yolk, spelled risotto.

LES LEGUMES :

THE VEGETABLES :

Roti, glacés, canneberges, romarin, bouillon aux herbes fraîches, romanesco en mousseline, croustille.
Roast, glazed, cranberries, rosemary, fresh herb broth, Romanesco mousseline, potato chip.

LE CITRON :

THE LEMON :

Crèmeux citron et son crumble, gelée et marmelade, meringues, sorbet citron vert.
Lemon custard and crumble, jelly and lemon jam, meringues, lemon sorbet.

LA POIRE :

THE PEAR :

En jeu de texture, chocolat noir, huile d'olive, effluves de vanille et épices.
In game of texture, dark chocolate, olive oil, scents of vanilla and spices.

LE CHEVRE :

THE GOAT :

De région, mariné huile d'olive, tym sauvage, romarin.
From the region, marinated in olive oil, wild tyme, rosemary.



Menu Gourmet
65€

LES SAINT JACQUES :
THE SAINT JACQUES :

Poêlées, patates douces en mousseline et rôtie, pickles, effluves de pistaches et estragon, risotto.
Pan-fried, sweet potatoes in mousseline and roasted pickles, aromas of pistache and tarragon, risotto.

LE BOEUF :
THE BEEF :

Le filet rôti, artichauts au grill, champignons brun, foie gras poelé, mousseline de pomme de terre, jus corsé.
Grilled beef filet, grilled artichokes, brown mushrooms, pan fried foie gras, potato mousseline, full bodied jus.

LE CHEVRE :
THE GOAT :

De région, mariné huile d'olive, tym sauvage, romarin.
From the region, marinated in olive oil, wild tyme, rosemary.

LE CHOCOLAT :
THE CHOCOLATE :

Noir Guayaquil d'Équateur 64%, croustillant lait Alto du Pérou 56%, noisettes, chocolat blanc glacé 26%.
Dark Guayaquil from Ecuador 64%, crunchy biscuit from Peru 56%, hazelnuts, white chocolate 26%

Menu