



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*