

Les entrées

Saint Jacques de port en Bessin Marinade instantanée, crémeux de brocoli, Rafraichi aux agrumes de Provence Avec 5gr de Caviar Daurenki Petrossian®	38€ 58€
Foie gras de Canard de Monsieur Mitteault marbré au cacao Condiment céleris et coing	36€
Le petit épeautre de Provence « Risotto crémeux », râpée de truffes d'Automne ou avec une râpée de truffe d'Alba	42€ 62€

Les plats

Homard bleu de nos côtes rôti Déclinaison de potimarron, mousserons des prés jus au vin rosé	69€
Pintade fermière poché, peau croustillante Panais de l'ami Éric cuit rôtis et truffes d'Automne	52€
Lieu Jaune de ligne cuit à blanc Raviole au vert, sanguins de pays confits Bouillon de champignons	45€
Plateau de fromages	22€

Menu Déjeuner

Assiette potagère

Un plat au choix dans le menu
Entre Sainte Baume et Garlaban

Le dessert du jour

55€ / pers

Du mardi au vendredi au déjeuner

Entre Sainte Baume et Garlaban...

Mise en bouche du jardin

Saint Jacques de port en Bessin
Marinade instantanée, crémeux de brocoli,
Rafraichi aux agrumes de Provence
Et/ou

Foie gras de Canard de Monsieur Mitteault marbré au cacao
Condiment céleris et coing

Lieu Jaune de ligne cuit à blanc
Raviole au vert, sanguins de pays confits
Bouillon de champignons
Et/ou

Pintade fermière poché, peau croustillante
Panais de l'ami Éric cuit rôtis et truffes d'Automne

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs
Et/ou

Le Dessert du Jour

Annoncé de bouche à oreille par notre maître d'hôtel

« L'ensemble des plats sont servis en portion dégustation, Je vous conseille le Menu en 4 ou 5 Actes afin de découvrir au mieux notre terroir et notre cuisine de Provence... » Mathias Dandine

3 Actes 75€

4 Actes 95€

5 Actes 115€

6 Actes 135€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition