

MENU DU BISTROT

43 Euros

Entrée et Plat

ou

Plat et Dessert

**Avec un verre de Vin de la Région,
Et une eau de dégustation Fresh***

Supplément 12€

Entrée/Plat/Dessert

A la Carte

**Entrée : 16 Euros
Plat : 30 Euros
Dessert : 16 Euros**

*Prix net et service compris
Fresh eau rendue potable par traitement



Entrée

Asperges de Provence, mousse légère à la brousse d'Entressen, crémeux de fèves, copeaux de haddock fumés et radis

Le petit pois en deux façons, en fine tartelette à l'ail des Ours, confit d'oignons, lissé de carottes nouvelles, écume de lard

Mi-cuit de thon, carpaccio de betteraves et fraises du pays, noisettes torréfiées, crème de raifort, jeunes pousses en suspension

Plat

Le Poisson

Pavé de maigre rôti, jus de viande, onctueux de pois chiche et son écume, red meat croquant, feuille de céleri et citron confit, chips de panisses

Le Veau

Pièce de veau cuite basse température en chapelure de jambon, lissé de chou-fleur au chocolat blanc, légumes du moment, infusion de jus de veau

Le Boeuf

Tataki de bœuf, vinaigrette au soja acidulé, condiments printanier et noix de cajou

Dessert

Le Fromage,

Assortiment de fromages sélectionnés par benoit Lemarié, fromager à Aix en provence

La Fraise,

Biscuit Madeleine Estragon, ganache fraise, meringue croquante fraîcheur fraise kiwi, sorbet citron basilic

Le Chocolat,

Sphère chocolat noir, brownie noisette, marmelade de framboises, Namelaka au chocolat au lait, framboises fraîches, rafraîchi framboises poivrons

La coco comme un rocher,

Biscuit croustillant, mousse légère à la noix de coco, purée passion, glace au praliné de coco

Prix Net et Service Compris

