

# **MENU du BISTROT**

**Avec un verre de Vin de la Région  
Et une eau de dégustation Purezza\* inclus**

## **2 plats**

Entrée / Plat OU Plat / Dessert

**43 Euros**

## **3 plats**

Entrée, plat, dessert

**55 Euros**

**Fromage en supplément 15 euros**

*Prix net et service compris  
\*Eau rendue potable par traitement*



## **Entrées**

Asperges de pays, langoustines justes saisies, légèreté d'œuf au corail d'Oursin,  
Vinaigrette d'herbes fraîches, huile de crustacé, tuiles croustillantes

Ou

Le bœuf comme un gravlax, réduction de whisky tourbé, crème cru, purée d'oignons confits,  
Pastorales de jeunes pousses

Ou

Petits pois carottes en profiterolles déstructurées, jus crémeux de petits pois,  
Gel de carottes et gingembre, oignons frais

## **Plats**

### *L'agneau de Provence*

La selle cuite basse température, jus d'agneau à l'ail noir,  
Compotée d'artichauts en tartelette, crème d'ail doux,  
Pressé de pommes de terre « façon Anna », émulsion à l'ail des Ours

Ou

### *Le Végétarien*

Risotto arborio aux olives Taggiashe, fines tranches d'aubergines rôties,  
Crèmeux de poivrons rouges, copeaux de Parmesan, feuilles de basilic

Ou

### *Le Poisson*

Le loup rôti au beurre moussieux, escabèche de légumes, espuma de romarin,  
Jus de viande, écrasé de pomme de terre au citron confit

## **Fromage**

Assortiment de fromages affinés par Benoit Lemarié, fromager à Aix-en-Provence  
Sorbet roquette

## **Desserts**

### *L'inspiration Fraise*

Biscuit moelleux à la Pistache, insert de confit de fraise, ganache montée citron vert,  
Fruits frais, rafraîchi Combawa

Ou

### *Le Chocolat Céréales*

Moelleux chocolat au pavot et avocat, crèmeux au lait de soja et céréales,  
Muesli au miel, glace au sarrasin torréfié

Ou

### *Les Agrumes*

Sponge-cake, crèmeux bergamote, suprêmes de citrons rouges,  
Meringue croquante citron vert, sorbet pamplemousse

