

❧

Le Menu Bistrot
(Servi de 12h00 à 14h00)



Menu 3 Plats
55 euros

Entrée, plat et dessert
(Fromage en supplément 15€)

Menu 2 Plats
43 euros

Entrée, Plat ou Plat Dessert
(Fromage en supplément 15€)

Un verre de Vin de la Région (14cl) et une eau de dégustation Purezza* inclus

Commençons :

La Tomate

Baba à la tomate, tartare de tomates anciennes au basilic,
Chantilly mozzarella, chips de jambon cru

Le Porc

Carpaccio de filet mignon et copeaux de thon, condiment tonnato,
Fenouil acidulé, panisse au romarin, jus de viande

Prix nets et service compris

En suivant :

Le Rouget

Filet de rouget à la plancha, risotto safrané au chorizo ibérique,
Quelques moules, écume d'un jus de crustacés, tuile à l'encre de seiche

Le Veau

Filet de veau cuit basse température et farci à la tapenade, girolles en persillade,
Artichauts en barigoule, grenailles, jus à la moutarde ancienne

Le Végétarien

Œuf parfait, polenta crémeuse à la truffe d'été, mousserons des prés, cébettes grillées

Dégustons des fromages d'exception :

(En Supplément)

Assortiment de fromages par la Fromagerie de l'Horloge à Salon-de-Provence :

- Tomme aux fleurs (*vache*)
- Tomme du Fort Saint-Antoine (*vache*)
- Tomme Corse fumée aux herbes de Provence (*chèvre*)

Par la Famille Mille à Entressen :

Chèvre et Brebis de la ferme « Petit Milou » et son alvéole de miel

Concluons :

Le Mojito

Madeleine au citron vert, menthe et rhum,
Ganache montée au chocolat blanc,
Framboises fraîches et feuilles de menthe

Cerise & Thé blanc

Cake à la cerise Amarena, vanille et pistache,
Coulis de cerises griottes au thé blanc,
Pistaches en chantilly et en éclat caramélisés, cerises fraîches,
Pickles de cerises au vinaigre de framboise, sorbet cerise et jasmin

Prix nets et service compris

Le Chef Arnaud Benoit et son équipe accordent une attention particulière à la création des menus afin de vous satisfaire. Si toutefois vous avez des « intolérances particulières » n'hésitez pas à nous en faire part.

La majorité de nos menus contiennent des allergènes. De ce fait, en cas d'allergies n'hésitez pas à nous prévenir dès la prise de commande afin de vous proposer une alternative. (La liste des allergènes est disponible sur demande).

Nous vous invitons par ailleurs à spécifier si vous suivez un régime végétarien ou végétalien afin de satisfaire tous les gourmands.

**Origine de nos viandes :
Veau : élevé et abattu en France**

Menu Bistrot