

## Nos entrées

La Bilogie de truite sauvage de France, saumon "label rouge" d'Ecosse, fumé à l'ancienne pickles de betterave rouge et jaune à la badiane, crostini aillés, sauce tzatziki	19,50 €
Velouté printanier d'asperge verte et radis fanes. Raviole à la ricotta, perlé à l'huile des Baux de Provence	16 €
L'asperge blanche et violette de Camargue en déclinaison gourmande. Petit flan d'asperge blanche à la sauge du jardinier ses pointes vapeur et tempura. Sauce mousseline à l'orange	16 €
Cromesquis de Brocciu au basilic, salade printanière du moment (pissenlit, barbucine, roussette de Provence, selon arrivage★).	14 €

## Côté terre

Gigot d'agneau de Provence roulé, label "Cru des Alpilles", façon méchoui. Fine semoule aux petits légumes, condiment épicé aux fèves de Pays.	25 €
---	------

## Côté Mer

Cabillaud Skrei juste saisi, sauce émulsionnée au citron de Menton et ciboulette fine. Purée de fèves et petit pois, méli-mélo printanier	24 €
--	------

La suggestion épicurienne du moment selon le marché du jour 25 €

Assiette de Fromages 10,50 €

Nos Desserts 10,50 €

Fiadone corse, traditionnel et sa glace limoncello, crumble de noisette torréfié

Le Pain de Gènes à la pistache en toute légèreté, autour d'une déclinaison de fraises de Pays

Le Pas tout Blanc (miel des Alpilles d'acacia, pignons de pin torréfiés, déclinaison de mousses légères)  
Crème chantilly, fromage blanc et mascarpone