

PROVENCE, MA CUISINE ...

LAURENT DECONINCK

« J'AI PARCOURU DIVERS PAYS ET RÉGIONS POUR TRAVAILLER AUPRÈS DE CHEFS PASSIONNÉS ET EXIGEANTS. AUJOURD'HUI, DE RETOUR SUR MA TERRE NATALE, AVEC TOUTE L'ÉQUIPE, JE VOUS LIVRE UNE VISION PERSONNELLE DE LA PROVENCE, DONT LA RICHESSE CULINAIRE EST AU CROISEMENT DE TELLEMENT D'INFLUENCES... C'EST DANS CE CONTEXTE QUE J'INSCRIS MA CUISINE ET MA PASSION POUR ELLE. »

CARTE

ENTREES

COURGETTE ET BASILIC AU LAIT D'AMANDE	18,00 EUROS
AILLÉ DE PIOLENC -- MAISON MASSONNET -- AU GINGEMBRE ROSE FRICASSÉE DE LAPIN DE LA DRÔME PROVENÇALE	22,00 EUROS
LAQUE D'UN BEURRE D'AGRUME SUR DE PETITS ROUGETS BARBET, JEUNES POUSSÉS ET BOUILLON DES TÊTES À L'ORANGE	32,00 EUROS

PLATS

LOTTE VAPEUR, CONDIMENT ACIDULÉ AUX HERBES, PININS DE CUEILLETTE CONFITS, PETITS VIOLETS EN BARIGOULE	32,00 EUROS
BAR SAUVAGE JUSTE SAISI, UN VERJUS D'ASPERGES DE PAYS LES POINTES FONDANTES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE, CONDIMENT DES QUEUES	32,00 EUROS (ENTRÉE) 42,00 EUROS (PLAT)
PINTADE FERMIÈRE DU LUBERON, JUS AUX GRAINES DE CARVI TOASTÉES RAVE DE CÈLERI ET TOMATES CONFITES DE NOTRE JARDIN - ÉTÉ 2018 -	29,00 EUROS
AGNEAU DE PROVENCE RÔTI AUX HERBES DES COLLINES, BLETTES SAUTÉES AU JUS D'AIL CONFIT ET PIGNONS DE MÉDITERRANÉE	38,00 EUROS
CARRÉ DE VEAU RÔTI AU JUS DE TRUFFES CONFITES (POUR DEUX PERSONNES) GRENAILLES ET POIREAUX FINS	46,00 EUROS/PERS

FROMAGÉS

FROMAGE DE CHÈVRE SOUS UN VOILE DE LAIT, GLACÉ DE ROQUETTE FRAÎCHE	14,00 EUROS
BROUSSE FRAÎCHE DE MI-SAISON, CITRON DE NICE ET HUILE D'OLIVE VIERGE	14,00 EUROS

DESSERTS

SAUGE-CRISTAL ET MERINGUE EUCALYPTUS, SUR UN SORBET FROMAGE BLANC	16,00 EUROS
RHUBARBE ACIDULÉE AU CAILLÉ DE BREBIS	16,00 EUROS

NOS PAINS SONT ÉLABORÉS À BASE DE FARINES ET CÉRÉALES ISSUES DE L'AGRICULTURE CERTIFIÉE BIO

« SUR LES SENTIERS DE PROVENCE »

- MENU DÉCOUVERTE -

LAQUE D'UN BEURRE D'AGRUME SUR DE PETITS ROUGETS BARBET,
JEUNES POUSSÉS ET BOUILLON DES TÊTES À L'ORANGE

BAR SAUVAGE JUSTE SAISI, UN VERJUS D'ASPERGES DE PAYS
LES POINTES FONDANTES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE, CONDIMENT DES QUEUES

AGNEAU DE PROVENCE RÔTI AUX HERBES DES COLLINES,
BLETTES SAUTÉES AU JUS D'AIL CONFIT ET PIGNONS DE MÉDITERRANÉE

FROMAGE DE CHÈVRE SOUS UN VOILE DE LAIT,
GLACÉ DE ROQUETTE FRAÎCHE

RHUBARBE ACIDULÉE
AU CAILLÉ DE BREBIS

	LE MENU	LES VINS EN ACCORD
« LE PETIT MENU » ENTRÉE, PLAT ET DESSERT	64,00 EUROS	36,00 EUROS (3 VERRES)
« LE CLASSIQUE » MENU DEUX ENTRÉES, PLAT, FROMAGE OU DESSERT	82,00 EUROS	48,00 EUROS (4 VERRES)
« LE GRAND MENU » MENU DÉGUSTATION EN 5 SUITES	96,00 EUROS	62,00 EUROS (5 VERRES)

« EN RECHERCHE DE NATUREL »

- MENU DU MOMENT -

COURGETTE ET BASILIC
AU LAIT D'AMANDE
OU

AILLÉ DE PIOLENC - MAISON MASSONNET - AU GINGEMBRE ROSE
FRICASSÉE DE LAPIN DE LA DRÔME PROVENÇALE

LOTTE VAPEUR, CONDIMENT ACIDULÉ AUX HERBES,
PININS DE CUEILLETTE CONFITS, PETITS VIOLETS EN BARIGOLE
OU

PINTADE FERMIÈRE DU LUBERON, JUS AUX GRAINES DE CARVI TOASTÉES
RAVE DE CÉLERI ET TOMATES CONFITES DE NOTRE JARDIN - ÉTÉ 2018 -

BROUSSE FRAÎCHE DE MI-SAISON,
CITRON DE NICE ET HUILE D'OLIVE VIERGE

SAUGE-CRISTAL ET MERINGUE EUCALYPTUS,
SUR UN SORBET FROMAGE BLANC

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

44,00 EUROS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

52,00 EUROS