

Menu fleur de thym 29€

Nos entrées

Mis en bouche du moment

*Tian de filets de rougets et sa comportée de légumes confits aubergine,
Tomates et pommes*

*Tatare, de saumon, mariné au jus de citron vert à l'huile d'olive des Alpilles,
(aneth tomates cébettes, ext.)*

*Braisé de ST Jacques à la Provençale, petit flan de courgettes
et pignons de pins (spécialité provençale)*

*Petits artichauts violets à la barigoule, cuits dans un jus de jambon et petits
lardons fumés (spécialité provençale)*

Nos plats

*Grenadin de veau de l'Aveyron, au bois de romarin sauce morilles parfumées
de truffes*

*Filet de volaille au vin de cassis et cèpes, étuvée de cébettes à la vanille de
bourbon*

Filet de loup accompagné de son risotto aux cèpes et copeau de parmesan

Pot au feu de lotte au pistou et ses petits légumes (spécialité provençale)

Pieds paquets préparés par mes soins au vin de cassis (spécialité de Marseille)

Fromage ou dessert

*Si un plat devait nous faire défaut
Veuillez ne pas nous en tenir rigueur. Merci*

