



ENTRÉES

LE NOUGAT 16

Nougat de chèvre sur pompe à l'huile, caviar de légumes et mesclun

LES CHAMPIGNONS 15

Velouté de Shitakés marseillais, céleri rave, croûtons aillés

LES ÉPICES 17

Encornets de Méditerranée poêlés, crème de carottes, crumble aux épices.

PLATS

LA DAUBE 28

Daube provençale de boeuf, purée de fruits d'hiver, écorces d'orange et olives. Ecrasé de panais, patates douces et pommes de terre, légumes rôtis.

L'AÏOLI 29

Aïoli façon Gerarh, poisson de Méditerranée selon la pêche, crème de choux-fleurs, œuf poché, légumes fondants

LES CONCHIGLIONIS 25

Pâtes artisanales 3 couleurs de la Ferme Longo Mai à base de "farine bise" (blé semi-complet Bio), consommé de betterave aux amandes grillées

Nos plats sont accompagnés de légumes du Potagerome à Roquevaire (Bio)

DESSERTS

☞ FROMAGES

LE CHÈVRE 8

Petit chèvre mariné à l'huile d'olive, sarriette du jardin

LES 13 DESSERTS 10

Guirlande de desserts tradition, clin d'oeil aux 13 desserts de Noël en Provence

LA BÛCHE 8

Caprice d'épices choco-orange

LES SORBETS 8

Fabrication artisanale Bio de chez Potagerome (orange amère, framboise, verveine, fenouil, romarin...)

Nous cuisinons avec amour des produit frais et en direct des producteurs bio locaux.
Nous adaptons nos plats sur demande  



Labels Ecotable (3 macarons) et Clef verte