



---

## ENTRÉES

---

**VELOUTÉ GRAND-MÈRE 15**

Légumes du potager de Mathieu, croutons aillés, huile d'olive, gouttelettes de betterave

**PANEL DE LA MER 17**

Espadon et sardines au pastis, fumage artisanal au bois de fruitiers, gelée de rooibos à l'orange

**FEUILLETÉ D'ANDOUILLETTE**

**DE TAUREAU DE CAMARGUE 17**

Mesclun sauce moutarde

**BURGER VÉGÉTAL 16**

Caviar de légumes de saison, jeunes pousses, vinaigrette poire noisette

---

## PLATS

---

**ÉPAULE DE VEAU BRAISÉE 9H 29**

Bière zoumaï

**FIELAS RÔTI AU FOUR 28**

Thym, couriandre fraîche, mousse de poutargue

**GRATIN DE GNOCCHIS 26**

Crème potimarron & bruciù

**RIS ET EMINCÉ D'AGNEAU 29**

Oignon et pesto de céleri

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du potager de Mathieu.

---

## DESSERTS

---

👉 FROMAGES

**ASSIETTE DE FROMAGES 10**

de nos régions - lait cru, fabrication artisanale

**POIRE AU SIROP DE SAFRAN 7**

Poire William - Safran de Provence - Crème maison et sucre de canne roux

**CAPRICE CHOCO 7**

Chocolat noir - Farine et lait de riz - Sucre de canne roux

**SORBETS BIO 7**

Fabrication artisanale de chez Potajerome (orange amère, framboise, verveine, fenouil...

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

 **écotable**®   
Labels Ecotable et Clé verte