

Gérard

ENTRÉES

**POULPE FUMÉ AU FOIN DE
LA CRAU** 17

Mousse de poutargue au
zeste de citron vert (pêche
de Méditerranée)

**VELOUTÉ FRAIS DE PETITS
POIS** 15

Duxelle de radis, graines
germées

TARTARE DE TAUREAU 18

Haché de taureau mariné,
pousses printanières,
cèleriade, vinaigrette au
sésame (viande bio Alazard
& Roux en Camargue)

PLATS

**POISSON
DE LA MÉDITERRANÉE** 29

Préparé par nos soins,
marinade au fenouil*
(poisson selon la pêche -
provenance Méditerranée)

**POITRINE OU CARRÉ
D'AGNEAU DE LA CRAU** 29

Gelée de champignons
shitaké de Marseille
(viande Alazard & Roux)

**TAGLIATELLES FRAICHES
3 COULEURS** 26

Epinards, tomates,
betteraves, artichauts
barigoule (pâtes de la
Ferme Longo Mai)

Tous nos plats sont
accompagnés de légumes
de Mathieu Laplane -
Roquevaire (bio)

DESSERTS



☞ FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGES 10
de nos régions - lait cru,
fabrication artisanale

BISCUIT CITRON 7
Crème onctueuse vanille,
fruits de saison du Jardin de
Gaïa (Luberon - bio)

CAPRICE CHOCO 7
Gâteau & ganache chocolat
noir - Farine et crème de riz
(sans gluten ni lactose)

SORBETS BIO 7
Fabrication artisanale de chez
Potajerome (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**  



écotable®



Labels Ecotable et Clef verte