



ENTRÉES

LA VÉGÉTALE

15

Taboulé de boulgour, râpé de courgette mariné, tomates confites, billes d'orange amère, crème soja et cumin

LE NID D'AUTOMNE

17

Crevettes de Méditerranée poêlées et marinées à l'huile d'olive et au soya, courge « spaghetti » et petits légumes frits

LE VELOUTÉ DE SAISON 16

Crème de butternut, fromage de chèvre fondu au thym, miel de provence et sésame

PLATS

LE PARMENTIER MATTHIEU

22

Ecrasé de patate douce et potimarron, compotée d'aubergine et échalotte confite au Gambetta, ail en chemise, arancini à la truffe

LE PANÉ

29

Poisson de Méditerranée façon Tataki, noisettes et sésame grillés, graines de tournesol sur lit de lasagnes fraîches, sauce vierge

LE MIGNON

27

Cochon de la Crau poêlé, velouté et fondue de poireau, polenta crémeuse et fruits rôtis de saison

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

DESSERTS

🍷 FROMAGES

L'ASSIETTE DE FROMAGES

10

De nos régions - lait cru, fabrication artisanale

LES FRUITS D'AUTOMNE

8

Poêlée de fruits Bio du marché caramélisés au miel de Provence, petit biscuit sablé et chantilly

LE CHOCO-POIRE

8

Gâteau à base de farine de riz, lait d'avoine, chocolat noir, poires Bio, sucre complet et gingembre (sans gluten ni lactose)

LES SORBETS BIO

8

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

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



Label Ecotable (3 macarons)