

Menu Arlésienne

Entrée, Plat et Dessert Starter, Main course and Dessert

35 €

Les Tomates

Multicolores en déclinaison, lisette marinée à la coriandre, vinaigrette de crustacés

Variation multicoloured tomatoes in small mackerel marinated with coriander, shellfish vinaigrette

Ou

Les Petits pois

En velouté glacé, émulsion au basilic, séché de taureau « Alazard et Roux » en copeaux

Green peas in chilled velouté, basil emulsion, dried bull "Alazard et Roux" in slithers

L'agneau

L'épaule confite au romarin, mousse de fèves, carottes fondantes

Preserved shoulder of lamb, broad bean mousse, carrots fondants

Ou

La pêche du jour

En aigo sau, légumes croquants

Fish in Aigo sau, crunchy vegetables

Les Fraises

En soupe, sorbet fromage blanc, huile d'olive, croustillant à l'anis

Strawberry soup, "Fromage blanc" sorbet, olive oil, crunchy aniseed

Ou

Les figues

En panacotta, crumble à la vanille

Figs in pannacotta, vanilla crumble

Valable uniquement le soir

Prix net service compris