

# Menu Arlésienne

---

*Entrée, Plat ou Plat, Dessert Starter, Main course or Main course, Dessert* 25€  
*Entrée, Plat et Dessert Starter, Main course and Dessert* 30 €

## 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 midi  
Prix net service compris*