

# La Carte

Proposée par nos Chefs Mathias Bettinger & Agustin Ontivero

## ENTRÉES

Tomates anciennes brûlées 22  
*Sphérisation de fraises, sorbet citron basilic*

Escargots de St Rémy à la provençale 26  
*Jus corsé, espuma au pain, salade mesclun*

Rougets saisis au citron vert 26  
*Haricots verts, condiment algues/pastis, caviar d'Aquitaine*

Carpaccio de daurade royale aux agrumes 26  
*Leche de tigre et crémeux à l'avocat*

Foie gras mi-cuit 27  
*Chutney aux pommes, pain au levain toasté*

## MER & TERRE

Filet de Saint Pierre rôti à la fève de tonka 48  
*Tomates anciennes fumées et olives noires*

Filet de sole meunière aux capres et artichauts 50  
*Emulsion de beurre blanc au gingembre, huile d'aneth, fenouil fondant*

Pièce d'agneau des Alpilles persillée aux figues rôties et pollen 48  
*Millefeuille de patates douces, potimarron rôti*

Filet de taureau de Camargue rôti 52  
*Pommes de terre paille au parmesan et à la truffe, sabayon au champagne*

## VÉGÉTARIENS & PATES

Risotto au potimarron et graines de courge 26  
*Copeaux de parmesan, fondue d'épinards*

Tagliatelles aux gambas 34  
*Zestes de citron vert, sauce bisque*

## FROMAGES AFFINÉS

Notre sélection de fromages affinés 17  
« La cave aux fromages de St Remy de Provence »  
*Confiture artisanale*

## INSTANT GLACÉ

Sélection de glaces ou sorbets (3 parfums) 14

## DOUCEURS MAISON

Tartelette au chocolat coulant 70% 15  
*Glace vanille, noisettes caramélisées*

Fleur de pommes parfumées à la cannelle 15  
*Feuilleté caramélisé, glace caramel*

Poire pochée au vin blanc 15  
*Crumble, sorbet poire parfumé à la cannelle*

Pavlova aux figues et framboises 15  
*Sorbet figues, chantilly parfumée à la verveine*

Cake japonais au thé matcha 15  
*Glace au thé matcha, citron caviar et gingembre*

Nos préparations sont maisons, les viandes d'origine française et nos producteurs de fruits et légumes des Alpilles.

Prix TTC  
Service compris