

Entrées

Rossini d'un thon et foie gras aux fruits de la passion,
crudités de betteraves multicolores. **42 €**

Cannelloni de grosses langoustines,
blanquette de coquillages de nos côtes. **42€**

Risotto aux morilles,
pointes d'asperges de Roques-Hautes et lonzo. **38€**

Mousseline de galinette et lotte panée aux herbes,
croustillant aux tellines en aïoli, bouillon de livèche. **38€**

Tubulaire végétal de crustacés, velouté de fleurs de courgettes
et dentelle aux pistils de safran récolté par Jean Baptiste. **44€**

Plats

Turbot cuit au vin de noix,
petits pois, fèves et pointes d'asperges,
jus à l'ail des ours. **50 €**

Pieds paquets maritimes.
"Signature 2016" **45 €**

Saint Pierre, beurre léger au fenouil,
cappelletti aux herbes et olives des Baux. **46 €**

Tajine de homard aux épices,
et légumes fondants. **60 €**

Pigeon rôti, jus aux truffes et "focachoux". **48 €**

Du filet à l'assiette

Les poissons grillés de mes amis pêcheurs au Vallon. **15 €/100gr**

Homards ou Langoustes de notre vivier,
pochés au court bouillon anisé ou grillés, bisque émulsionnée. **22 €/100gr**

Accompagné d'un risotto du moment.

Desserts

Les Fromages

Les fromages sélectionnés et affinés par [Benoit Lemarié](#). **18 €**

Les fromages de chèvre sélectionnés à la Ferme d'Henri Mounier à Valensole,
Tapenade des Garrigues **10 €**

Les Desserts

Billes fraîches de Granny Smith pochées,
nage de roquette, sorbet citron. **16 €**

Rhubarbe confite, citron et hibiscus **16 €**

Sphère au chocolat passionnément "Araguani",
sorbet aux fruits exotiques. **18 €**

Cannelloni d'ananas,
coeur crémeux de banane Tatin,
sorbet "Victoria". **18 €**

Fraicheur aux agrumes et mousse chocolat,
croustillant à l'orange. **16 €**