

## Menu Souvenir de Magdeleine

### Uniquement au déjeuner

Du mercredi au vendredi - 46 €

Petit épeautre gratiné au vieux parmesan  
Jardin végétal, jus de légumes réduit.

Pavé de lieu noir nacré  
Raviolis ricotta-citron, nage à la citronnelle.

Notre note sucrée, fraises en fraîcheur  
Gel basilic, sorbet fjord-basilic.

## Menu Végétal

Idéal pour les personnes

végétariennes ou vegan - 79 €

L'asperge blanche fondante,  
Condiment échalote gratiné, velours blanc

Barigoule d'artichauts végétal, douceur de persil

Risotto d'épinard et pétales d'oignons nouveaux

Millefeuille d'aubergine au basilic,  
Coulis pomme d'amour

Rhubarbe fondante, douceur fenouil  
Granité à la rhubarbe

Charte sanitaire



## Menu des Gourmands

4 Actes - 89 €

Amuse-bouche + 1 Entrée + 1 Plat + Dessert

6 Actes - 129 €

Amuse-bouche + 2 Entrées + 1 Plat + Fromage + Dessert

7 Actes - 159 €

Amuse-bouche + 2 Entrées + 2 Plats + Fromage + Dessert

### Amuse-bouche

Douceur de petits pois, lardo di colonnata  
crumble pignons de pin, pétales d'oignon

### Entrées

L'Asperge de Mallemort,  
Cculatta maison « Savisny »  
Pain de campagne, confiture d'huile d'olive,  
Croustillant au charbon, jus végétal

Ou

Les morilles françaises, pâte verte en impression,  
jus de veau au porto légèrement crémees,  
Vieux parmesan

### Plats

Le loup de ligne nacré,  
viennoise aux herbes du jardin,  
ravioles d'artichauts au citron confit  
nage au vinaigre « Soleras » 25 ans d'âge...

Ou

L'agneau des Alpilles  
artichauts violets et fèves de mon potager

### Assortiment de fromages

### Desserts

La fraise collection « dream »,  
Marinée à l'huile d'olive de notre Bastide  
Biscuit vanillé, pistou de roquette, sorbet ...

Ou

O café en mise en scène soignée, « tel un  
Cappuccino » fine tartelette noisette, chocolat  
En deux escales, Namelaka, en sorbet...



# L'inspiration du Chef



## Entrées

---

L'Asperge de Mallemort, culatta maison « Savisny »  
Pain de campagne, confiture d'huile d'olive, Croustillant au charbon, jus végétal  
36 €

OU

Les morilles françaises, pâte verte en impression, jus de veau au porto légèrement crémées,  
Vieux parmesan  
42€

## Poissons

---

Le Loup de ligne nacré,  
viennoise aux herbes du jardin,  
ravioles d'artichauts au citron confit  
nage au vinaigre « Soleras » 25 ans d'âge...  
59 €

Ou

La Langoustine rôties, pâtes en Impréssion, légumes  
printanniers en eveil, céréales, jus gouteux relevé aux  
aromates pour sublimer le couplet  
69 €

Ou

L'lode...

I La Calanque : petit rouget, calamars et rouille Au  
mortier.

II Le grand bleu : pêche du Jour, servi avec L'élégante  
soupe de poisson de roche.. *En deux services - 62€*

## Viandes

---

La Poulette de Bresse rôtie en deux actes,  
Les suprêmes avec les légumes du moment,  
Les cuisses contisées au foie gras  
68 €/personne - Plat pour deux personnes

Ou

L'agneau des Alpilles  
artichauts violets et fèves de mon potager  
58€

## Assortiment de fromages

---

22 €

## Desserts

La fraise collection « dream »,  
Marinée à l'huile d'olive de notre Bastide  
Biscuit vanillé, pistou de roquette, sorbet...  
20 €

Café en mise en scène soignée, « tel un Cappuccino »  
Fine tartelette noisette, Chocolat en deux escales, Namelaka, en sorbet...  
22 €

Ou

L'instant glacé  
15 €

Ou

Notre note sucrée, fraises en fraîcheur  
Gel basilic, sorbet fjord-basilic.  
20€

Ou

La rencontre de la rhubarbe et de la framboise  
Fraicheur rhubarbe  
22€