



### **Pour commencer**

Ravioles d'Escargots des Alpilles 26 euros  
*Crème d'ail - Coulis de persil*

Foie Gras Confit 24 euros  
*Poire*

Langoustine de nos côtes 42 euros  
*Burrata - Tomates confites*

Saint Jacques de plongée poêlées 39 euros  
*Endives - Oranges - Truffes Mélanosporum*

Maquereaux à la flamme 21 euros  
*Poireaux - Gingembre - Soja - Légumes Pickles*

### **Ensuite**

Volaille Fermière Monsieur Pons 29 euros  
*Sauce Albufera - Champignon  
Purée de céleri*

Cabillaud cuit tout doucement 38 euros  
*Beurre Blanc - Poireaux*

Mi-cuit de bœuf Simmental 48 euros  
*Confit d'Oignons  
Jus de Bœuf*

Filets de Sole de la Mer du Nord 38 euros  
*Déclinaison de Céleri  
Siphon Citron*