

MENU DÉJEUNER 49 / 49  
LUNCH MENU 49 / 49

49 euros (entrée – plat ou plat – dessert) incluant eau et café  
*49 euros (starter – main or main – dessert) including water and coffee*

**ENTRÉE / STARTER**

Asperges vertes de Mallemort, verveine, sabayon à l'orange de Sicile, mostarda di Cremona

*Green asparagus from Mallemort, verbena, Sicilian orange sabayon, mostarda di Cremona*

Fenouils confits, bergamote, riz noir soufflé, pâte d'abricot salée, agastache

*Confit fennels, bergamot, puffed black rice, salted apricot paste, agastache*

**PLATS / MAIN COURSE**

Suprême de volaille fermière, variation d'haricots, jus corsé à la marjolaine

*Free-range chicken supreme, bean medley, rich marjoram jus*

Calamar à la provençale, chorizo, coulis de persil, fregola sarda

*Provençal-style squid, chorizo, parsley coulis, fregola sarda*

Cannellone ricotta carotte, réduction de miel, estragon

*Ricotta-carrot cannellone, honey reduction, tarragon*

**DESSERTS / DESSERT**

Profiteroles

*Profiteroles*

Fraise, roquette

*Strawberry, argula*

Les prix s'entendent nets en euro, incluant la TVA.

Notre restaurant est labellisé Écotable. Nos viandes et poissons sont d'origine : France.

*Prices are shown in euro, including VAT.*

*Our restaurant has the Ecotable label. Meat and fish are sourced from: France*