

Notre Carte de L'Été 2022

Le Soir Uniquement

Nos Entrées... 18,00€

Tartare de Bœuf à la Cerise

*Soupe d'Orties Glacée à l'Huitre de Camargue
Servie Tiède à la Vinaigrette Condiments "échalotes/Foie Gras"

*Melon & Crabe de Méditerranée
Emulsion de Melon à l'huile d'Olives et Vinaigre de Fleurs

*Entrée disponible en version végétarienne

Nos Plats... 28,00€

Nos Viandes...

Filet de Veau au Jus de Cyprès
Aubergines Grillées à la Noisette, Vierge de Petits Condiments

Porc du Ventoux à la Feuille de Figuier
Mitonnée de Courgettes à l'amande, Jus à l'Expresso

Pêche du Jour au Pélargonium
Mousseline de Fenouil à l'Huile Verte de Fenouillette Sauvage

Le Vég... 28,00 €

L'Assiette de Dame Nature

Notre Déclinaison de Légumes de Saison, Sauce Crémeuse et Emulsion Végétale

Nos Desserts... 12,00€

Pour Votre Confort, Nos Desserts en début de Repas

Sélection de Fromages de Notre Maître Affineur "Fred"

Macaron à la Brousse de Chèvre Vanillée
"Fraise-Rhubarbe" Glace Miel-Thym

Finger Chocolat "Cumin-Sarrasin"
Namelaka Lavande, Crème Glacée à l'Huile d'Olives

Pavlova "Framboises-Poivrons", Plume au Sureau Sauvage

Millefeuille "Été 2022" (Supp. + 3,00€)
"Abricots-Basilic" Sorbet Cointreau

Menu Homard 78,00€

La Patience...

Les Pinces et Gambero Rosa en Tartare
à l'Eau de Vie de Framboises, Haricots, Pêche, Fenouil...

Aiguillette juste rôtie à la Vinaigrette "Sweet&Sour"...
Fleur de Courgette Farcie d'une Caponata

La Brousse d'Hélène au Naturel...
Fleur de Sel, Poivre, Huile de Mandarine, Miel de Lavande "Selon arrivage"

Desserts à Votre Goût dans notre Carte...

Pour Votre Confort, Nos Desserts en début de Repas

**Belle Dégustation,
L'Équipe Des Micocouliers**