

## Emotions

Compression de carottes fanes,  
Concentration de racines  
Sabayon fleurs de sureau  
.....

Coquillages, crémeux de laitue  
à l'huile d olive picholine,  
algues marinées et salicorne  
.....

Tomates cerises semi confites,  
fraises acidulées et Carthagène  
Extraction du fruit et sarriette  
.....

Médaille de Marbré de Méditerranée  
en vapeur douce  
Fleur de courgette et basilic Tulisy  
.....

Gigot d'agneau rôti, artichauts barigoule au Zaatar,  
jus corsé aux condiments  
.....

Fraîcheur d'abricots  
Miel de Guarrigues  
Sorbet huile d'olive  
.....

Pêche infusée à la Verveine,  
meringue craquante et biscuit citron

ou

Chocolat Manjari 64% Cassis acidulé, crémeux  
de grué torréfié

## Emotions

4 services 78€

5 services 95€

7 services 120€

## Balade Végétale

5 services 72€

## Accords mets et vins

3 verres 45€/ 5 verres 65€

Accords sans alcool 30€

## Déjeuner

3 services 50€

Uniquement le midi sauf  
week-end et jours fériés

Tous nos plats peuvent se prendre

“A la carte”

Entrée: 28€ Plats: 38€ Desserts:

18€

## Balade végétale

Compression de carottes fanes,  
Concentration de racines  
Sabayon fleurs de sureau  
.....

Tomates cerises semi confites,  
fraises acidulées et Carthagène  
Extraction du fruit et sarriette  
.....

Fleur de courgette aux herbes  
fraîches et olives Taggiasche  
Velouté infusé au basilic  
.....

Artichauts cuits en barigoule  
parfumés au Zaatar  
Décoction des feuilles et roquette  
.....

Pêche infusée à la verveine,  
Meringue craquante et biscuit  
citron

ou

Chocolat Manjari 64%,  
cassis acidulé , crémeux  
de grué torréfié

