

Entrées

<i>Roustido à l'olive et caviar mûré au lard</i>	60€
<i>Pistou de feuilles de figue, lisette marinée, tomate au vinaigre</i>	50€
<i>Seiches, lard affiné, jus au poivre sauvage et vin oxydatif</i>	55€
<i>Mesclun, légumes du jardin, anchoïade et ragoût de porc</i>	45€

Plats

<i>Crustacé poché grillé, mijoté de pieds paquets aux carottes, salade de carottes</i>	110€
<i>Pêche du moment, risotto koji, épinard de Malabar</i>	90€
<i>Ris de veau, cuit meunière, anguille de Camargue, artichauts et panisse d'anémone</i>	85€
<i>Agneau, pissalat aux herbes de la colline, caillette braisée</i>	90€
<i>Sélection de la fromagerie Coste</i>	25€

Desserts

<i>Origine, texture de lait</i>	30€
<i>Chocolat torréfié, huile d'olive, fleur de Camargue</i>	
<i>Agrumes, macération de fleurs d'oranger</i>	

Prix en euros hors boissons. Taxes et service compris
La liste des allergènes est à votre disposition sur demande auprès de notre personnel
Les informations relatives à l'origine de nos viandes sont disponibles sur demande.

Starter

“Roustido” grilled bread with olives, bacon-aged caviar 60€

*“Pistou” sauce made from fig leaves, marinated lisette,
vinegar-pickled tomato* 50€

Cuttlefish, cured lard, wild pepper sauce and oxidative wine 55€

“Mesclun”, garden vegetables, “anchoïade” and pork ragout 45€

Main dishes

*Grilled poached crustaceans,
“pieds paquets” ragout, and carrots salad* 110€

*Daily catch,
koji risotto, Malabar spinach* 90€

*Veal sweetbread,
meunière style, eel from Camargue, artichoke and sea anemone panisse* 85€

*Lamb,
wild hill-herbs “pissalat” and slow-braised caillette* 90€

Coste cheese selection 25€

Dessert

30€

Origin, milk texture

Roasted chocolate, olive oil, Camargue rock salt

Citrus fruits, orange blossom maceration

Prices are in euros and exclude drinks. Taxes and service charge included.

A list of allergens is available on request from our staff.

Information regarding the origin of our meat is available on request.