

*« Clin d'œil et vie devant la mer dont la lumière caresse notre Pinède.
Nous pensons nos créations « ensemble » dans l'idée simple du partage.
Elles sont parfois d'humeur festive, romantique, baroque ou
contemporaine, de formes épurées ou généreuses pourvu qu'elles inspirent
émotions et sensations.*

*Remerciements aux artisans, maraîchers et éleveurs
qui nous transmettent le flambeau de leur passion ;
Remerciements à la complicité d'une équipe qui, nous l'espérons,
contribuera à vous faire passer un agréable moment
dans cet écrin tropézien. »*

Arnaud

Pour commencer

Jardins et sous-bois de Provence

L'autre grande richesse de notre terre

Tarte fine de cèpes et pérugines de cochon de lait, 68€
Marmelade d'oignons bruns et tomate « Roma »
Feuilles de riquette assaisonnées d'un jus au lard paysan au grenache rouge et serpolet

« *Léiume en Boui-Abaisso* » quand le mistral se faisait insistant 57€
Le potager du moment étuvé aux écorces d'oranges vertes et laurier,
Œuf de poule mi-cuit dans la rusticité d'un bouillon de « Mona Lisa » infusé au Safran

La mer

Effluences marines de nos côtes

Langouste puce et poutardier nacrés et cuits dans l'eau de mer en deux services : 98€
Service Froid: Une gelée d'eau abyssale, haricots marins croquants
Corail des têtes relevé de Limono médical / Verveine

Service chaud: Vernis, couteaux et grains croquants de Caviar à l'émulsion d'Aloysia

Seriole migrateur et chair d'esquinado à la mandarine mikan et coriandre 65€
Primeurs et herbacés à cru, l'ensemble servi glacé, un soupçon d'huile de bergamote

Homard bleu cuit dans un breuvage à la cardamome et mélisse 92€
Cannelloni des pinces et fenouil, émulsion légère des têtes

Et pour suivre

Tronçon de turbot en pâte à sel citron vert et origan des Alpilles cuit au four à pain 94€ pp
Vierge simplissime de perles potagères aux langues de palourdes

Ombrine élégamment braisé au plat, courgettes jaunes, tomates vertes mi-confites 88€
Clams, pistes, pousse-pieds, saucés d'un velours d'haliotis et basilic citrus

Loup de ligne en écailles de truffe d'été, 105€
Palets de pommes grenailles fondantes et croustillantes. Une saveur Riviera

Baudroie à basse température, voilée d'une gremolata aux écorces de citron jaune 84€
Ormeau bagué, légumes du Golfe à la marjolaine relevés de Balsamique doré

Terre et Mer

Alliance et affinité

Le râble de lapin roulé au lard paysan « façon Claudette » et carabinéros, 94€
Girolles, amandes, romarin, un jus au miel de châtaignier,
Monté à l'huile de « Péranzana » et Barolo.

L'esprit d'un pot-au-feu de crustacés et bœuf du Piémont 95€
Le jardin y distille le parfum de légumes, d'herbes et gingembre rose

La ferme

Mes racines paysannes, hommage à mes grands parents

Agneau de « Sisteron » en deux services : 86€

Premier service : Carré d'agneau à l'origan des Alpilles,
Jus embaumé d'huile d'argan,
Aubergine de Sicile et marmelade de tomates/oignons doux.

Deuxième service : Pieds et paquets, épaule à la cuillère, ris d'agneau et rognon,
vivacité d'un jus corsé et breuvage pimientos / sarriette.

La Pâte Zitone :

« Pensée affective à un cuisinier qui m'a tant apporté »

En entrée, délicatement fourrée de truffe noire et foie gras, 85€
L'artichaut violet en trois textures ravivé au basilic anisé.

Ou

En plat, accompagnée d'un suprême soyeux de volaille jaune fermière, 105€

Premier service : Cuit lentement dans sa vessie arrosée.

Deuxième service : Caillette des cuisses, sot l'y laisse, aileron et la pointe d'aiguillette,
Relevée de cébettes et d'un consommé infusé comme un thé.

L'étable

Fromages de terroir que j'aime

Passionnément fleuris par des éleveurs bien de chez nous.

28€

Du verger aux douceurs sucrées

Interprétation de mes envies candies par Guillaume Godin

(A commander en début de repas)

Un compromis sensuel chocolat noir extrême et framboises cueillies mures,
Posées au naturel avec une râpée d'écorce de citron Turc.

30€

Yaourt caillolais de Marseille givré aux pêches des étals varois
Tendresse des amandes fraîches clairsemées. Un jus centrifugé au moment.

29€

Métissage entre une mousse arachnéenne au cédrat et une meringue tendre
Aux fruits des îles glacés. L'ensemble parsemé d'une pluie de noix de coco.

29€

Autour de la pomme de Manosque ravivée de combava
L'éphémère d'un soufflé chaud. Quintessence d'un jus centrifugé au moment.

29€

Tenue correcte exigée (Shorts et claquettes interdites)

Nous n'acceptons pas les chèques

Prix nets de TVA. Taxes et service inclus