

Menu tradition printemps / été 2018

Les entrées

- Soupe de melon de Cavaillon au basilic et jambon de pays
- Tartare de poissons méditerranéens aux herbes fraîches et citron vert
- Tomates de la Ferme des Olivades et sa burrata à la Basilicate
- Traditionnel avocat crevette et sa sauce cocktail
- Tarte fine aux légumes et herbes de la ferme des Olivades
- Carpaccio de bœuf et ses condiments de Provence
- Mélimélo de pomme granny, endive et noix à la jeune roquette et son smoothie de concombre à la coriandre

Les plats

- Onglet de bœuf à la plancha, échalote confite et gratin de pommes de terre
- Filet de loup juste snacké, risotto au parmesan et coulis de tomates fraîches au basilic
- Filets de rougets à l'huile vierge sur mikado de légumes du moment
- Suprême de poulet rôti au thym, traditionnelle panisse marseillaise et sa ratatouille
- Côte d'agneau grillée aux herbes de Provence, polenta aux olives noires et poivrons grillés
- Un PHO aux légumes du moment et sa brusquette de patate douce
- Lasagne gratinée à la mozzarella buffala et ses légumes du moment

Les desserts

- L'incontournable cœur coulant au chocolat 62%
- Ananas et menthe fraîche ciselée, sorbet citron
- Pannacotta au miel de Frégate et noisettes, amandes caramélisées
- Tarte feuilletée aux fruits de saison (selon arrivage)
- Trilogie de fruits : en soupe, à la découpe et en sorbet (selon arrivage de saison)