



Menu à réserver par téléphone au 03.88.80.44.65 ou par SMS au 06.65.63.57.45 Un menu enfant peut vous être proposé et nous pouvons adapter vos allergènes et proposer un menu végétarien

Menu saumon/veau/fraise

56€

Mise en bouche

Le tataki de saumon

Tataki de saumon brûlé à la flamme / pickles de légumes /
sauce au skyr / huile d'aneth

Rafraîchissement

Le veau

Paleron de veau confit 36 heures / jus corsé au thym frais /
travail autour du panais

L'abricot

pollen, huile d'olive des Baux de Provence





Menu à réserver par téléphone au 03.88.80.44.65 ou par SMS au 06.65.63.57.45 Un menu enfant peut vous être proposé et nous pouvons adapter vos allergènes et proposer un menu végétarien

Menu eveil des sens

65 €

Mises en bouche

LA TOMATE

verveine, lait d'amande, miso à la vanille

LE FILET DE BOEUF MATURE

mélasse de lin, mille-feuille d'aubergine

ou

LE DOS DE CABILLAUD

chou rave, sésame, beurre blanc au citron kaffir

L'ASSIETTE DE FROMAGE AFFINES

(supplément 12€)

L'ABRICOT

pollen, huile d'olive des Baux de Provence





MENU DECOUVERTE

en 4 temps

75€

Mises en bouche

LA TOMATE

verveine, lait d'amande, miso à la vanille

ou

LE MAQUEREAU

groseilles, mousseline d'anchois, sauge

La quenelle de brochet

LE DOS DE CABILLAUD

chou rave, sésame, beurre blanc au citron kaffir

ou

LE TATAKI DE THON ROUGE DE LIGNE

vierge de légumes, oignon laqué au tamari, extraction
d'oignons

rafraichissement

LE PIGEON DE CHEZ THEO KIEFFER

en croûte de graines, sucrine grillée, fraises des bois, jus
corsé

ou

LE FILET DE BOEUF MATURE

mélasse de lin, mille-feuille d'aubergine

L'ASSIETTE DE FROMAGE AFFINES (supplément 8€)

LE CHOCOLAT GRAND CRU DU PEROU

framboises, melisse, fleur de tagètes

ou

L'ABRICOT

pollen, huile d'olive des Baux de Provence





MENU DEGUSTATION

en 6 temps

90 €

Mises en bouche

LA TOMATE

verveine, lait d'amande, miso à la vanille

LE TATAKI DE THON ROUGE DE LIGNE

vierge de légumes, oignon laqué au tamari, extraction d'oignons

La quenelle de brochet

LE DOS DE CABILLAUD

chou rave, sésame, combawa et beurre blanc

rafraichissement

LE PIGEON DE CHEZ THEO KIEFFER

en croûte de graines, sucrine grillée, fraises des bois, jus corsé

ou

LE FILET DE BOEUF MATURE

mélasse de lin, mille-feuille d'aubergine

L'ASSIETTE DE FROMAGE AFFINES (supplément 8€)

pré dessert

L'ABRICOT

pollen, huile d'olive des Baux de Provence

