

LA CARTE

Les entrées

- 42 € **Asperge blanche du Gard**
Tartare de crevettes Obsiblué, condiments de comcombre, perle de kalamansi, sauce crevette, feuilles croustillantes à la sardine.
- 48 € **Asperge verte et blanche du Gard**
Pince de crabe sur la royale d'asperge, petit nid de pain croustillant avec son jaune d'œuf coulant
Avec Supplément : Nano de caviar Oscière (10 g) « Maison Neuvic » 25€
- 48 € **Foie gras frais de canard des Landes décliné autour de cacao**
Légèrement fumé aux écorces de fèves, insert à la pulpe et grué de cacao, carpaccio d'ananas mariné à la liqueur Saint Germain, graines d'anis et coriandre citronnée, chutney ananas et pickles de gingembre
toasts de pain de campagne au grué de cacao.

Les plats

- 68 € **La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »**
Petits pois nouveaux et morilles
coulis de pois et son écume
- 98 € **Turbot rôti en croûte de pommes de terre et truffes**
«Tuber Mélanosporum & Aestivum»
Jus de viande aux truffes et Xérès
- 70 € **Agneau de lait des Alpilles rôti**
Mini parmentier revisité courgette verte et jaune, fèves et tomates,
Jus à la fleur de thym
- 70 € **Carré de veau fermier rôti, croute de carotte à l'origan**
écrasé de pomme de terre "annabelle" à l'ail des ours, carotte rotie aux épices, oignon doux caramélisé farci à la tomate confite et anchois,
jus de veau au Xérès

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)



Le Pré Dessert

La Traditionnelle crème brûlée

Parfumée à la fleur de lavandes de notre Provence



[Retour au sommaire](#)

LES DESSERTS

- 28 € **Les fromages des provinces de France & d'ailleurs**
frais et affinés
- 26 € **Panier de fraises « Dream » de Carpentras**
En coque meringuée, crémeux mascarpone au poivre de verveine, biscuit madeleine aux graines de pavot
glace au poivre de Sechuan,
- 26 € **Le citron comme une île flottante**
Blanc en neige au thym citron, sablé basque aux zestes, crème anglaise citronnée et pignons légèrement torréfiés.
- 26 € **Le crémeux basilic**
Feuilleté caramélisé aux fraises Dream, ganache aux feuilles de basilic frais, sorbet fraise
- 28 € **Le jardin Chocolat & Mangue**
(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)
Crémeux au chocolat de Thaïlande à la fève de Tonka, terre végétale au chocolat, ganache montée au chocolat blanc, mangue fraîche marinée aux épices douces, espuma lacté à la vanille de Tahiti, glace chocolat noir et sorbet mangue.
- 30 € **La symphonie au chocolat**
(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)
Fondant grand cru 80 % fèves de cacao de Thaïlande, cœur coulant de betterave infusée à l'hibiscus, déclinaison autour de l'hibiscus en gelée et ganache, glace légère au yaourt.
- 22 € **Glaces ou sorbets du moment ***
* Glaces des Alpes - Maître Artisan Glacier

Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

MENU DÉCOUVERTE

«*Humeur De Saint-Esprit*»

180 €

En huit services

(Amuse-Bouche, 2 Entrées, Poisson, Viande, Fromage, Pré-dessert et Dessert)
Servi uniquement pour l'ensemble des convives

78 €

Formule «Esprit du Vin» (en supplément)

Notre Sommelière Emy Hottois vous propose un accord de 6 verres de vin en 6cl à l'aveugle sur ce menu découverte



Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

MENU

le Figuier

118 €

Amuse-Bouche, Entrée au choix, Poisson ou viande, Dessert au choix

Les entrées

Asperge verte et blanche du Gard

Pince de crabe sur la royale d'asperge, petit nid de pain croustillant avec son jaune d'œuf coulant

Avec Supplément : Nano de caviar Oscietre (10 g) « Maison Neuvic » 25€

-Ou-

Foie gras frais de canard des Landes décliné autour de cacao

Légèrement fumé aux écorces de fèves, insert à la pulpe et grué de cacao, carpaccio d'ananas mariné à la liqueur Saint Germain, graines d'anis et coriandre citronnée, chutney ananas et pickles de gingembre
toasts de pain de campagne au grué de cacao.

Les Plats

La pêche du jour cuite au « Teppan Yaki »

Petits pois nouveaux et morilles
coulis de pois et son écume

-Ou-

Agneau de lait des Alpilles rôti

Mini parmentier revisité courgette verte et jaune, fèves et tomates,
Jus à la fleur de thym

Les Desserts

Panier de fraises « Dream » de Carpentras

En coque meringuée, crémeux mascarpone au poivre de verveine,
biscuit madeleine aux graines de pavot
glace au poivre de Sechuan,

-Ou-

La symphonie au chocolat

(Fèves torréfiées à la Manufacture Duplanteur)

Fondant grand cru 80 % fèves de cacao de Thaïlande, cœur coulant de betterave infusée à l'hibiscus, déclinaison autour de l'hibiscus en gelée et ganache, glace légère au yaourt.

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)

LE DÉJEUNER

de Christian Morisset

(HORS JOURS FÉRIÉS et JOURS DE FÊTES)

55 € Amuse-Bouche, Entrée et Dessert -ou- Plat et Dessert

61 € Amuse-Bouche, Entrée et Plat

75 € Amuse-Bouche, Entrée, Plat et Dessert

L'Entrée

Asperge verte du Gard

Jambon Gran Serrano IGP Trevelez, macédoine de légumes
petit nid de pain croustillant avec son jaune d'œuf coulant

-Ou-

Asperge blanche du Gard

Tartare de crevettes Obsiblué, condiments de comcombre,
perle de kalamansi, sauce crevette, feuilles croustillantes à la sardine.

Les Plats

La pêche du jour cuite au Teppan Yaki

courgette fleur farcie aux crevettes Obsiblué, jus de carotte lacto-fermenté

-Ou-

Agneau de lait des Alpilles

Epaule confite en mini parmentier revisité, brochette de gigot,
fèves, courgette et tomate,
jus à la fleur de thym

Les Desserts

Le citron comme une île flottante

Blanc en neige au thym citron, sablé basque aux zestes,
crème anglaise citronnée et pignons légèrement torréfiés.

-Ou-

Le crémeux basilic

Feuilleté caramélisé aux fraises Dream, ganache aux feuilles de basilic frais,
sorbet fraise

Formule boissons 18 € (non modifiable)

Proposée par notre Sommelière

- 1 verre de vin (blanc, rouge ou rosé)
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 Café

Les viandes sont d'origine France - Nos prix s'entendent taxes incluses - Prix nets en Euros
Toute personne sensible aux allergènes est priée de l'indiquer lors de la prise de commande

[Retour au sommaire](#)