

# Menus

Les Menus comprennent tous les plats suggestions et également les plats sélectionnés de la carte création \*

## MENU GOURMAND

46€

Entrée - Plat - Dessert

## MENU GOURMET

36€

Entrée - Plat

ou

Plat - Dessert



# *Les Entrées*

## *L'ARTICHAUD EN GNOCCHI*

Gnocchis d'artichaud, cœur  
d'artichaud violet et jus vanillé

18€

## *TRIPTIQUE DE GRAVLAX*

Trilogie de Gravlax de Saumon

20€

## *L'AUBERGINE LEVANTINE*

Aubergine fumée, Tehina et riz soufflé

16€

## *ROSACE PRINTANIÈRE*

Assortiment de Betteraves aux saveurs  
du monde

16€



# *Les Plats*

## *AGNEAU DE PROVENCE*

Carré d'agneau, pesto menthe pistache,  
mousselines de céleri rôti et de petit pois,  
pommes grenailles

30€

## *MAKI LE MAGNIFIQUE*

Maki de cabillaud, carpaccio d'artichaud,  
émulsion aïoli et coulis de roquette

28€

## *LA SOBA*

Soba végétarienne au curry vert et coco,  
légumes

24€

## *CANARD FIGO*

Magret de canard caramélisé au soja &  
figue, cannelloni épinard & figue, asperges  
rôties

26€



# *Les Desserts*

## *MI CUIT UMAMI*

Mi cuit chocolat saveur matcha

10€

## *LE NOUGAT GLACÉ*

Nougat glacé à la rhubarbe et coulis  
poivré

10€

## *FARANDOLE DE FRUITS*

Bol de fruits rouges, sorbet citron  
basilic, noisettes torréfiées

10€

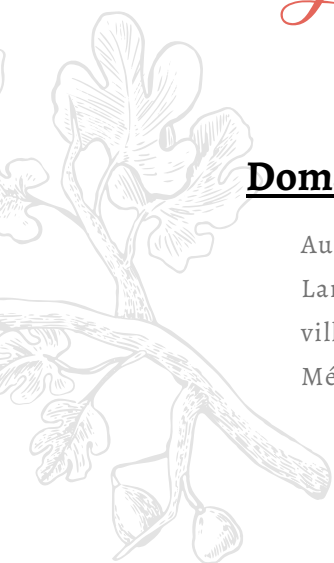
## *LE CRÉMEUX MISO*

Riz au lait aux agrumes et miso  
caramélisé

8€



# La Gamme Rouge



## **Domaine Les Béates - Les Béatines - AOP Côteaux d'Aix - 29€**

Au cœur de l'AOP Aix-en-Provence, entre Alpilles, Luberon et montagne Sainte Victoire, c'est à Lambesc que le Domaine Les Béates travaille 40 hectares de vignes sur les meilleures terres du village provençal.

Mélange de Syrah, Grenache Noir et Carignan. Arômes de cassis et de garrigue



## **Pépité AOC, Vin de France - 35€**

Face aux aléas climatiques plus fréquents ces dernières années, il a été important pour les propriétaires du domaine de choisir de beaux raisins sur de beaux terroirs travaillés en Agriculture Biologique avec comme objectif d'amener une réflexion en biodynamie à terme. Ces cuvées "Pépité" viennent du Château de la Galice à Aix-en-Provence.

Mélange de syrah et de rolle co fermenté



## **Domaine de La Réaltière, Cante Gau Bio AOC 2019, Coteaux d'Aix - 52€**

Cante Gau, c'est le chant du coq en provençal. Assemblage Carignan, Grenache, Syrah et Cabernet Sauvignon. Concentration au nez d'arômes de fruits noirs mûrs.

En bouche, une belle densité et structure tannique, la texture est veloutée, elle caresse le palais.

On retrouve des parfums intenses de fruits noirs, de garrigue et d'épices.

Un vin biodynamique de Provence prêt à être savouré !





# La Gamme Rouge



## **Domaine de l'Olivette, Bandol - 43€**

Le Domaine de l'Olivette, dans la même famille depuis plus de 200 ans est l'un des plus anciens de l'appellation Bandol

Le rouge de caractère, puissant et racé, assemblage de Grenache et de Mourvèdre, cépage royal de Bandol, élevés dans des foudres de chêne pendant 20 mois afin de permettre un affinage subtil des tannins.



## **Pieracci, AOC Bandol - 47€**

A quelques encablures de la mer Méditerranée toute proche où nos vignes s'étalent à flanc de colline sur des restanques séculaires de pierres sèches, au milieu des oliviers, de la garrigue et des cabanons provençaux .

Assemblage de Mourvèdre, Grenache et Cinsault. Vin gourmand, d'une grande finesse.



## **Château Revelette, Coteaux d'Aix AOP Bio - 40€**

Au cœur de la Provence, au Nord d'Aix-en-Provence, sur la commune de Jouques, Revelette est resté à l'état brut, sauvage et mystérieux. À l'abri de la montagne Sainte-Victoire, au milieu de milliers d'hectares de bois, une bâtisse, des caves, des vignes... Un domaine viticole qui n'a qu'une seule vocation : faire du vin, du vrai.

Accord idéal avec les classiques: agneau, gigot, petites côtelettes, grillades, charcuterie. Essayer aussi avec un couscous aux raisins secs.

Assemblage de Syrah, Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache et Counoise





# La Gamme Rouge

## **Domaine de Lamy Pillot, Saint-Aubin AOC 2021, Les Argilliers - 69€**

De couleur pourpre à reflets violets, ce millésime affiche toute sa vigueur. Des nuances fruitées, accompagnées de douces subtilités. Le bois et les tanins constituent un vin assez charnu et charpenté. Entièrement composé de pinot noir.



## **Chateau Revelette, Le Grand Rouge, IGP Méditerranée Bio - 91€**

Au cœur de la Provence, au Nord d'Aix-en-Provence, sur la commune de Jouques, Revelette est resté à l'état brut, sauvage et mystérieux. À l'abri de la montagne Sainte-Victoire, au milieu de milliers d'hectares de bois, une bâtisse, des caves, des vignes... Un domaine viticole qui n'a qu'une seule vocation : faire du vin, du vrai.

Accord avec les gibiers accompagnés de petites airelles ou de chutney, les viandes en sauce à forte réduction s'y uniront délicatement

Assemblage de Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Carignan et Pinot Noir





# La Gamme Rosée

## **Domaine Les Béates - Les Béatines - AOP Côteaux d'Aix - 27€**

Au cœur de l'AOP Aix-en-Provence, entre Alpilles, Luberon et montagne Sainte Victoire, c'est à Lambesc que le Domaine Les Béates travaille 40 hectares de vignes sur les meilleures terres du village provençal.

Mélange de Syrah, Grenache Noir et Cinsault. Un vin idéal pour des accords à l'apéritif et des repas ensoleillés



## **Pépîte AOC, Vin de France - 32€**

Face aux aléas climatiques plus fréquents ces dernières années, il a été important pour les propriétaires du domaine de choisir de beaux raisins sur de beaux terroirs travaillés en Agriculture Biologique avec comme objectif d'amener une réflexion en biodynamie à terme. Ces cuvées "Pépîte" viennent du Château de la Galice à Aix-en-Provence.

Mélange de grenache, cinsault, cabernet et de mourvèdre



## **Domaine de La Réaltière, Cante Gau Bio AOC 2022, Coteaux d'Aix - 40€**

Rosé de Cinsault, Grenache, Carignan et Cabernet Sauvignon dont 20% sur ce millésime a été élevé en demi-muids de vieux bois, sous forme de solera, et le reste en cuve inox sur lies fines.

Un vin rosé biodynamique de repas à la couleur foncée bien assumée, porté par la minéralité, la tension, l'élégance, des tanins fins et des notes d'épices douces.

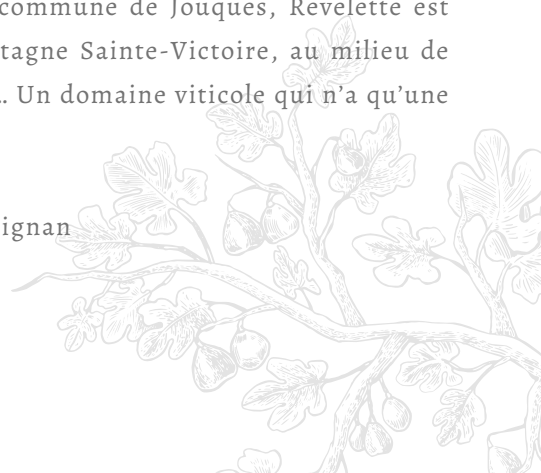


## **Château Revelette, Coteaux d'Aix AOP Bio - 45€**

Au cœur de la Provence, au Nord d'Aix-en-Provence, sur la commune de Jouques, Revelette est resté à l'état brut, sauvage et mystérieux. À l'abri de la montagne Sainte-Victoire, au milieu de milliers d'hectares de bois, une bâtisse, des caves, des vignes... Un domaine viticole qui n'a qu'une seule vocation : faire du vin, du vrai.

Accord idéal avec Risotto d'été et des crustacés.

Assemblage de Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault et Carignan





# La Gamme Rosée



## **Domaine de l'Olivette 2022, Bandol - 33€**

Le Domaine de l'Olivette, dans la même famille depuis plus de 200 ans est l'un des plus anciens de l'appellation Bandol

Des Rosés aux arômes fins, purs et complexes avec une vinification privilégiant la structure.



## **Domaine du Paternel, 2023 Cassis - 37€**

Le Domaine du Paternel exploite des vignes sur trois des plus anciennes Appellations d'Origine Contrôlée de Provence. La famille Santini élabore majoritairement le blanc en AOC Cassis, le rosé en appellation Côtes-de-Provence et le rouge en AOC Bandol.

Le grenache, cépage principal dans la composition de ce vin, associé au cinsault, sont vendangés à la main puis vinifiés dans notre cave à Cassis. Très aromatique, avec de la finesse et des notes séduisantes de petits fruits rouges.



## **Pieracci, AOC Bandol - 42€**

A quelques encablures de la mer Méditerranée toute proche où nos vignes s'étalent à flanc de colline sur des restanques séculaires de pierres sèches, au milieu des oliviers, de la garrigue et des cabanons provençaux .

Assemblage de Mourvèdre Grenache et Cinsault . Complexité des agrumes et fraîcheur des fruits





# La Gamme Blanche

## **Domaine Les Béates - Les Béatines - AOP Côteaux d'Aix - 29€**

Au cœur de l'AOP Aix-en-Provence, entre Alpilles, Luberon et montagne Sainte Victoire, c'est à Lambesc que le Domaine Les Béates travaille 40 hectares de vignes sur les meilleures terres du village provençal.

Mélange de Vermentino, Ugni Blanc et Grenache Blanc.



## **Pépîte AOC, Vin de France - 35€**

Face aux aléas climatiques plus fréquents ces dernières années, il a été important pour les propriétaires du domaine de choisir de beaux raisins sur de beaux terroirs travaillés en Agriculture Biologique avec comme objectif d'amener une réflexion en biodynamie à terme. Ces cuvées "Pépîte" viennent du Château de la Galice à Aix-en-Provence.

Mélange de rolle et de grenache blanc



## **Château Revelette, Coteaux d'Aix AOP Bio - 40€**

Au cœur de la Provence, au Nord d'Aix-en-Provence, sur la commune de Jouques, Revelette est resté à l'état brut, sauvage et mystérieux. À l'abri de la montagne Sainte-Victoire, au milieu de milliers d'hectares de bois, une bâtisse, des caves, des vignes... Un domaine viticole qui n'a qu'une seule vocation : faire du vin, du vrai.

Vin idéal pour tout poisson frais, huître et coquillages.

Assemblage de Rolle, Ugni Blanc, Sauvignon Blanc





# La Gamme Blanche

## **Domaine du Paternel, 2023 Cassis - 37€**

Le Domaine du Paternel exploite des vignes sur trois des plus anciennes Appellations d'Origine Contrôlée de Provence. La famille Santini élabore majoritairement le blanc en AOC Cassis, le rosé en appellation Côtes-de-Provence et le rouge en AOC Bandol.

élaboré principalement à partir des cépages clairette, marsanne et ugni blanc. Les vignes sont exploitées dans le vignoble d'Appellation d'Origine Protégée Cassis. La clairette donne du gras, de la complexité aromatique et de la fraîcheur. La marsanne procure le fruit, la charpente et la longueur en bouche. L'ugni blanc s'ajoute à ces deux cépages principaux et apporte du fruit et une fraîcheur supplémentaire.



## **Domaine de l'Olivette 2022, Bandol - 43€**

Le Domaine de l'Olivette, dans la même famille depuis plus de 200 ans est l'un des plus anciens de l'appellation Bandol

Des Blancs aux arômes fins, purs et complexes avec une vinification privilégiant la structure.



## **Pieracci, AOC Bandol - 47€**

A quelques encablures de la mer Méditerranée toute proche où nos vignes s'étalent à flanc de colline sur des restanques séculaires de pierres sèches, au milieu des oliviers, de la garrigue et des cabanons provençaux .

Une explosion aromatique de fleurs blanches. Un vin aux embruns méditerranéens issu de Rolle





# La Gamme Blanche

## **Domaine de La Réaltière, Cante Gau Bio AOC 2020, Coteaux d'Aix - 59€**

un vin bluffant qui dérouté par ses magnifiques arômes que l'on pourrait identifier venir d'une autre région ! La cuvée phare de la Réaltière et très original aussi à cause de son cépage rare, du carignan blanc ! Un vin tout en velouté et en puissance aromatique, sur le pain brioché, les agrumes mûrs, les fruits jaunes, pêche et pomme. Une légère touche oxydative complexifie l'ensemble. Un pur régal.



## **Chateau Revelette, Le Grand Blanc, IGP Méditerranée Bio - 91€**

Au cœur de la Provence, au Nord d'Aix-en-Provence, sur la commune de Jouques, Revelette est resté à l'état brut, sauvage et mystérieux. À l'abri de la montagne Sainte-Victoire, au milieu de milliers d'hectares de bois, une bâtisse, des caves, des vignes... Un domaine viticole qui n'a qu'une seule vocation : faire du vin, du vrai.

Avec une bouillabaisse, des viandes blanches en sauce ou des fromages comme le munster ou l'époisses

Assemblage de Chardonnay, Roussanne, Sauvignon Blanc, Rolle et Carignan blanc

