

## Menu de la Bergerie



Balade gourmande du Patio,  
(assortiment d'entrées Provençale).

\*\*\*\*

Croustillant d'épaule d'agneau des Alpilles,  
infusé au Serpolet sauvage.

\*\*\*\*

Moelleux amandine aux fruits de saison  
& sorbet maison.

**\* Menu servi uniquement le midi.**

**Menu 32 €**

## Menu Patio n' Aimant

Amuse – bouche

\*\*\*\*

\* Ravioles d'escargots aux cèpes & velouté de Champignons-champagne.

OU

\* Feuilleté d'épaule d'Agneau confit dans son jus &

Magret fumé et fruits d'automne.

OU

\* La balade gourmande du Patio ( assortiment d'entrées Provençale.)

\*\*\*\*

\* Filet de Turbot meunière aux agrumes, polenta croquante au vieux Parmesan.

OU

\* Grenadin de Veau Français au vin jaune,

Dauphinois aux Morilles & poires pochées au vin Bio.

OU

\* Gigot d'agneau des Alpilles cuit basse température, & infusé au foin de la Crau.

\*\*\*\*

\* Crémeux au citron vert Combava, fin sablé pur beurre.

OU

\* Feuillantine Chocolat- Passion, vanille de Tahiti & sablé Coco.

OU

\*Smoothie à la Poire Williams, parfumé à fleur de Sureau.

**MENU 45 €**

## Menu Huile d'Olive



**\* Huile d'Olive AOP des Mouliniers de Fontvieille.**

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Le Foie -Gras de Canard mi-cuit, cœur fondant à la poire Williams,  
confiture émulsionnée au miel & huile d'Olive du **Moulin de Bédarrides.**

\*\*\*\*

La cuisse de lapin confite à l'huile d'Olive, du **Moulin du Mas Saint-Jean,**

Légumes fondants & Madeleines à l'olive noire.

\*\*\*\*

Brillat Savarin aux Truffes, préparé par nos soins.

\*\*\*\*

Le financier chaud à la Pistache, crème Anglaise à l'huile d'Olive du

**Moulin de la Coquille,** glace aux Marrons.

**Menu à 51 E**

## **\* Notre Carte \***

### **Les entrées**

- \* Bonbon de chèvre chaud, tapenade, tomate confite et basilic. 18 €
- \* Balade gourmande du Patio, « assortiment d'entrées de Provence. » 20 €
- \* Le foie Gras de Canard mi- cuit & cœur Poires Williams. 24 €
- \* Le Cappuccino de Langoustines, lit de Brandade de Morue. 24 €

### **Les Plats**

- \* Croustillant d'épaule d'agneau des Alpilles au serpolet sauvage . 28 €
- \* Cuisse de lapin confite à l'huile d'olive du Moulin Mas Saint – Jean. 30 €
- \* Gigot d'Agneau des Alpilles, confit au Foin de Crau A.O.P. 30 €
- \* Filet de Bœuf « Bio » aux Champignons du moment. 35 €
- \* Filet de turbot Meunière aux agrumes. 32 €

### **Les Fromages 9 €**

- \* Tomme de chèvre artisanale de Monsieur Bornand , A.O.P de la Crau .
- \* Chèvre frais de la montagnette du mas Saint Jean.

### **Les desserts 13 €**

- \* Smoothie à la Poire Williams & fleur du Sureau.
- \* Feuillantine croquante Chocolat-Passion & vanille de Tahiti.
- \* Crémeux au citron vert Combava, fin sablé pur beurre.
- \* Poires pochées au vin rouge Bio & glace vanille Bourbon.
- \* Financier chaud à la Pistache, crème Anglaise à l'huile d'Olive de Fontvieille.
- \* Moelleux amandines aux fruits de saison & velouté au lait d'Amandes.