

## Menu de la Bergerie



Balade gourmande du Patio,  
« assortiment d'entrées de Provence ».

\*\*\*\*

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

\*\*\*\*

\* Fraîcheur au melon de Pays infusé au Safran des Cévennes,  
jambon Speck & pâtes artisanales de Fontvieille au pistou.

OU

\* Velouté glacé de Courgettes Bio à la menthe fraîche,  
brousse de Brebis au miel de Lavande & Saumon fumé.

OU

\* Carpaccio d'Espadon au vieux Parmesan,  
pignons de pin torréfiés & Poutargue de Port de Bouc.

\*\*\*\*

\* Filet de Daurade Royale cuite sur la peau,  
écume iodée à l'anis étoilé & pétales de tomates confites.

OU

\* Noisette de Veau Française taillée dans le filet,  
jus réduit au Romarin de garrigue.

OU

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

\*\*\*\*

\* Feuillantine croquante au Chocolat-Framboises, espuma au Jivara grand cru.

OU

\*Crèmeux au citron-Basilic, fin sablé à la fleur de sel & sorbet fruits rouges.

OU

\*Smoothie à la pêche blanche, infusée à la verveine du jardin.

**MENU 45 €**

## Menu Huile d'Olive



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

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Le Foie -Gras de Canard mi-cuit,  
cœur de grossane confite du **Mas de L'ange**,  
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 d'été & Madeleines à l'olive noire.

\*\*\*\*

Brillat Savarin aux Truffes d'été, préparé par nos soins.

\*\*\*\*

La tarte sablée « minute » aux Framboises fraîches & citron,  
glace à l'huile d'Olive du **Moulin de la Coquille**.

**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 €
- \* Velouté de Courgette « Bio » à la menthe fraîche & brousse de brebis . 18 €
- \* Carpaccio d'Espadon au vieux Parmesan & pignons de pins torréfiés . 22 €
- \* Le foie Gras de Canard mi- cuit & cœur Olive noire. 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 » jus corsé au poivre de Sichuan. 35 €
- \* Longe d'Espadon à la plancha, sauce vierge au citron confit. 32 €
- \* Filet de Daurade Royale cuit sur la peau, jus iodé à l' anis étoilé. 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 pêche blanche, sorbet à la verveine du jardin.
- \* Feuillantine croquante Chocolat-Framboises, espuma Jivara grand cru.
- \* Crémeux au citron-basilic, fin sablé à la fleur de sel & sorbet fruits rouges.
- \* Tarte sablée aux Framboises & citron, glace à l'huile d'Olive.
- \* Eventail de Melon de Pays au naturel, verre de muscat de Beaumes de Venise.
- \* Moelleux amandines aux fruits de saison.