

## Menu de la Bergerie

*menu servi uniquement le midi.*

\*\*\*\*\*

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

**Ou**

Le velouté de courgettes Bio à la menthe fraîche,  
brousse légère de brebis au miel de Lavande.

\*\*\*\*

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

**Ou**

La suggestion du moment.

\*\*\*\*

Le smoothie aux fraises de Pays & sirop à la fleur de romarin.

**Ou**

Le chèvre frais de la montagnette.

Menu 32 €

## Menu Patio n' Aimant

Amuse – bouche

\*\*\*\*

La mousseline de Saumon Bio, velouté d'Asperges de Pays.

OU

Les ravioles de Langoustines & émulsion de carcasses au Safran.

OU

Le Foie-Gras de canard des Landes mi-cuit, son cœur de tomate séchée.

\*\*\*\*

Le filet de Loup de Méditerranée poché au thym-citron,  
écrasée de pommes de terre à la cébette.

OU

Le suprême de Volaille fermière, cuit à basse température,  
jus tranché à l'huile de basilic & Asperges.

OU

Trilogie autour de l'Agneau des Alpilles,  
infusé au foin de la Crau A.O.P, jus de cuisson réduit.

\*\*\*\*

Le parfait glacé à la liqueur de l'Abbaye de Frigolet,  
soupe de fraises de Pays.

OU

Le savarin chaud au chocolat, son cœur passion  
& sorbet ananas.

OU

Le crémeux au citron façon crumble & chocolat Jivara.

**Menu 45 €**

## Menu Huile d'Olive

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

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Le cappuccino de Langoustines & fine brandade de Morue,  
à l'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.

\*\*\*\*

La tomme de chèvre de Monsieur Bornand,  
à la confiture d'huile d'Olive du **Mas de l'Ange**.

\*\*\*\*

La feuillantine croquante chocolat & framboises,  
glace à l'huile d'Olive du **Moulin de la Coquille**.

Menu à 51 €

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

### **Les entrées**

- \* Bonbon de chèvre chaud, tapenade, tomate confite et basilic. 18 €
- \* Balade gourmande du Patio, « assortiment d'entrées de Provence. » 20 €
- \* Foie gras de Canard mi- cuit, son cœur à la tomate séchées. 24 €
- \* Ravioles de Langoustines et émulsion de carcasses safranées. 22 €
- \* Mousseline de Saumon Bio, crème d'asperges de pays. 18 €
- \* Velouté de courgettes Bio à la menthe fraîche, brousse de brebis au miel. 18 €
- \* Cappuccino de Langoustines, fine brandade de Morue à l'huile d'Olive A.O.P 19 €

### **Les Plats**

- \* Gratiné de brandade de morue à l'huile d'Olive A.O.P 25 €
- \* Risotto d'épeautre du Ventoux aux Saint-Jacques Snackées. 32 €
- \* Filet de Loup de Méditerrané, poché au thym-citron. 32 €
- \* 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 €
- \* Croustillant d'épaule d'agneau de pays, jus au serpolet sauvage. 29 €
- \* Suprême de Volailles fermière, jus tranché à l'huile de Basilic. 32 €
- \* Filet de Bœuf « Français » jus réduit au piment d'Espelette. 35 €

### **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 €**

- \* Feuillantine croquante chocolat-framboises, glace à l'huile d'olive A.O.P
- \* Parfait glacé à la liqueur de Frigolet, soupe de fraises de Pays..
- \* Savarin chaud au chocolat & son cœur passion, sorbet ananas.
- \* Crémeux citron façon crumble, chocolat Jivara.
- \* Trilogie de glace Artisanale de cœur Camargue DGF.
- \* Smoothie aux fraises de Pays et sirop à la fleur de romarin.