

## Menu de la Bergerie

*menu servi uniquement le midi.*

\*\*\*\*\*

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

**Ou**

Le gratiné de Brandade de Morue à l'huile d'olive A.O.P  
des Baux de Provence

\*\*\*\*

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

**Ou**

La suggestion du moment.

\*\*\*\*

Le riz au lait de nos rizières, à la confiture de tomate verte.

**Ou**

La tomme de chèvre de la montagnette.

Menu 32 €

## Menu Patio n' Aimant

Amuse – bouche

\*\*\*\*

La mousseline de Sandre, crème d'Asperges de Pays.

OU

Les ravioles de Langoustines et son velouté de carcasses safrané.

OU

Le Foie-Gras de canard des Landes, à la tomate séchée & pain d'épices.

\*\*\*\*

Blanquette de Cabillaud Skrei à l'huile d'olive

& petits légumes de printemps.

OU

Suprême de Volaille fermière, cuit à basse température

& jus tranché à l'huile de Cédrat.

OU

Trilogie autour de l'Agneau des Alpilles, infusé au foin de la Crau

& jus de cuisson réduit.

\*\*\*\*

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

OU

Le Savarin chaud au chocolat & passion, sorbet ananas.

OU

Le crumble de citron & chocolat au lait onctueux.

**Menu 45 €**

## Menu Huile d'Olive

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

Amuse-bouche

\*\*\*\*

Le velouté de pomme de terre & petits gris à l'huile d'Olive  
du **Moulin de Bédarrides** & Foie-Gras poêlé.

\*\*\*\*

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 la Montagnette  
à l'huile d'Olive du **Moulin de la Coquille**.

\*\*\*\*

Le pain perdu à l'olive confite du **Mas de l'Ange**,  
miel de Camargue & glace à l'huile d'Olive vanillé.

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 €
- \* Gratiné de brandade de morue à l'huile d'Olive A.O.P 18 €
- \* Le foie gras de Canard mi- cuit & pain d'épices. 24 €
- \* Les ravioles de langoustines et son velouté. 20 €
- \* La crème d'asperges de pays & mousseline de sandre. 18 €

### **Les Plats**

- \*Risotto d'épeautre du Ventoux aux Saint-Jacques Snackées. 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 « Français » jus réduit au piment d'Espelette. 35 €
- \* Croustillant d'épaule d'agneau de pays, jus au serpolet sauvage. 28 €
- \*Risotto d'épeautre du Ventoux aux Saint-Jacques Snackées. 28 €
- \*Blanquette de cabillaud Skreï & petits légumes de printemps. 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 €**

- \* Riz au lait de nos rizières, à la confiture de tomate verte.
- \* Parfait glacé à la liqueur , soupe de fraises.
- \* Savarin chaud au chocolat & passion, sorbet ananas.
- \* Crumble de citron & chocolat au lait onctueux.
- \* La trilogie de glace Artisanale de cœur Camargue DGF.