

## 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

\*\*\*\*

Mikado d'asperges de Pays, aux fraises & citrons confits.

OU

Foie-gras de canard mi-cuit, confit au ris d'agneau fondant.

\*\*\*\*

Risotto d'épeautre du Mont –Ventoux,  
aux langoustines, jus mousseux des carcasses.

OU

Filet de bœuf « bio » jus corsé au poivre de Séchuan,  
fondue d'oignons rouges des Cévennes.

OU

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

\*\*\*\*

Soufflé glacé au chocolat grand cru.

OU

Financier « façon baba » fraises & soupe chocolat au lait.

OU

Smoothie du moment.

**Menu 45 €**

## Menu Huile d'Olive

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



Amuse-bouche

\*\*\*\*

Cabillaud Skrei poché demi-sel,  
velouté de pomme de terre 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 & Madeleine à l'olive noire.

\*\*\*\*

Chèvre frais mariné à l'huile d'olive truffée.

\*\*\*\*

Tartelette brillante au chocolat,  
minestrone de fraises de Pays au pistou de menthe 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. » 19 €
- \* Le foie Gras de Canard mi- cuit & ris d'agneau fondant. 24 €
- \* Velouté d'Asperges de Pays et papeton d'aubergine. 22 €

### **Les Plats**

- \* Cuisse de lapin confite à l'huile d'olive du Moulin Mas Saint – Jean. 29 €
- \* Croustillant d'épaule d'agneau des Alpilles au serpolet sauvage . 28 €
- \* Filet de Bœuf « Bio » jus corsé au poivre de Sichuan. 35 €
- \* Gigot d'Agneau des Alpilles, confit au Foin de Crau A.O.P. 30 €
- \* Risotto d'épeautre aux Langoustines . 32 €

### **Les Fromages 9 €**

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

### **Les desserts 13 €**

- \* Smoothie du moment.
- \* Soufflé glacé au chocolat grand cru.
- \* Financier « façon Baba » fraises et verrine chocolat.
- \* Tartelette brillante chocolat, minestrone de fraises et pistou menthe à l' huile olive A.O.P