



### *Amusèti*

Choux fleur croustillants aux fleurs Brèdes mafane, yaourt fermier 8€  
Polenta frite, anchois de Collioure 8€  
Huîtres naturelles de Camargue, kumquat fenouil et piment 12€ 

### *Entrées*

Dorade royale, orange et piment mariné 15€  
Raviolis d'oignons doux des Cévennes, beurre de safran, citron et sauge 14€  
Asperges vertes, poireaux, vinaigrette aux épices, ricotta et poutargues 14€  
Salade de seiche grillée, haricots blanc, citron au sel et pâte de piment 13€   
Carpaccio bar de ligne, capres, beurre noisette, vinaigrette fumée 15€

### *Plats*

Canette du Vaucluse, sauce aigre-douce, carottes nouvelles 24€  
Cabillaud pané crème crue retour des Indes, pommes au four et sucrose 23€  
Pagre de ligne, légumes verts, beurre blanc, condiment aux algues 26€  
Asperges blanches, sabayon ail noir et œuf mollet 23€

### *Fromages et desserts*

Fromages de l'Art de la Fromagerie, chutney, salade 10€  
Financier, agrumes, sorbet clémentine et piment 10€  
Tarte soufflée au chocolat, sorbet cacao 10€