

# la cuisine d'Amélie

Michel Marini et son équipe vous proposent une cuisine centrée sur le produit, la qualité et la traçabilité.  
Notre grand potager anime cette carte qui évolue selon les saisons.

## Grignotage

Charcuterie de Mr Pourcin à Lauris - 11€  
Tarama d'Oursin, blinis tièdes - 10€  
Panisse et aioli - 8€  
Houmous de Cucuron parfumé au cumin - 9€  
Gambas croustillantes aux épices Tandoori - 14€

## Les entrées

Crème de courgette, cébette et feuille de sauge en tempura, chèvre frais du Lubéron - 10€  
Tartare de thon rouge de Méditerranée relevé au guacamole, soja et sésame - 16€  
Artichaut en vinaigrette, salade de haricots verts et anchois - 14€  
Tomates de pays et Burrata aux figues du jardin, amande, huile d'olive balsamique - 14€  
Fines tranches de bœuf séché au pistou de menthe fraîche - 15€

## Les plats

Volaille confite au beurre d'herbes de garrigue, légumes au jus - 21€  
Poulpe de Méditerranée snacké, confit de légumes du sud au chorizo - 19€  
Cabillaud rôti, concassé de tomates au basilic du jardin, beurre battu thym citron - 22€  
Risotto de petit épeautre aux légumes du potager liés au jus d'herbes - 19€  
Saucisse grillée au sarment de vigne, mousseline de pommes de terre - 16€

## Fromages de Pays - 9€

## Les Desserts

Vacherin à la fraise de plein champ, croustillant de meringue - 10€  
Tarte chocolat grand cru aux noisettes caramélisées - 10€  
Mousse au citron et thym, streusel à la fleur de sel - 8€  
Fruits rouges de saison, chantilly et glace vanille - 10€  
Glaces et sorbets - 3€ (La boule)

## Le menu pour les plus petits - 15€

*Eau de dégustation microfiltrée et embouteillée sur place « Purezza L'caurignale® »  
La première bouteille plate ou pétillante 75cl, 6€, servie à discrétion.  
La carte avec les allergènes est disponible sur demande.*