



Le Déjeuner de la Mère Germaine

Uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi

Seiche de nos côtes, les pousses goûteuses du jardin,
Condiment vif et mayonnaise légère aux persils
Jus d'arêtes acidulé au vert jus



Joue de bœuf au vin rouge de nos vignes
Aubergine fondante du potager et grillée, marjolaine, sauce au Châteauneuf-du-Pape

Ou

Poisson en retour de criée, confit à l'huile d'olive IGP et aux algues
Carotte : cuite dans son jus, en crème acidulée et en copeaux
Sauce au fumet réduit tranché à l'huile de coriandre



La cerise du pays : en tartare, poêlée, en crémeux et en sorbet
Parfum de kumbawa
Sauce à la cerise noire

L'option végétale de la Mère Germaine

Les carottes primeur cuites dans leur jus, râpé de carotte au bourgeon de sapin
Mille-feuille de carotte au thym frais
Sabayon au jus de carotte - 38 €

En 3 séquences à 68 €

Prix nets en euro tva 10% et service compris





La Mère Germaine en Dégustation

Berlingot de betterave, Chioggia rouge et jaune farcie à l'asperge verte et pignon de pin
Pointes d'asperges roulées à l'huile d'olive et menthe orange.

Œuf de truite iodé – 28 €

.....

Les Coquillages et Crustacés de Méditerranée
Houmous aéré rafraîchi au saké et agrumes – 38 €

.....

Turbot cuit à l'ail rose et au romarin
Condiment pêche, verveine, courgettes violon, fleur de courgette croquante
Jus de tête à manger, crevette et verveine - 44 €

.....

L'agneau de Crau : l'épaule de 7 heures mise sous presse, la selle marinée et cuite rosé
À la sarriette au miel de lavande et vinaigre de framboise
Choux-fleurs colorés et jus d'agneau perlé au gras de cuisson - 48 €

.....

Pré-dessert d'agrumes en tartare au poivre voastsyperifery et baie de genièvre
Mousse aérienne au Gin. Sorbet citron jaune confit et olive. Opaline en vitrail


Voyage entre la Provence et les Îles, autour des agrumes du pays et de nos herbes emblématique – 18 €.

Ou

Monochrome blanc au cœur rouge, sorbet aux fraises cuites au rouge des Papes – 18 €

En 5 séquences à 138 €

Prix nets en euro tva 10% et service compris





Découverte de la Mère Germaine

Berlingot de betterave, Chioggia rouge et jaune farcie à l'asperge verte et pignon de pin
Pointes d'asperges roulées à l'huile d'olive et menthe orange.
Œuf de truite iodé – 28 €

.....●.....
Les Coquillages et Crustacés de Méditerranée
Houmous aéré rafraîchi au saké et agrumes – 38 €

.....●.....
Turbot cuit à l'ail rose et au romarin
Condiment pêche, verveine, courgettes violon, fleur de courgette croquante
Jus de tête à manger, crevette et verveine – 44 €

Ou

Joue de bœuf au vin rouge de nos vignes
Aubergine fondante du potager et grillée, marjolaine
Sauce au Châteauneuf du Pape - 42 €

.....●.....
Voyage entre la Provence et les Îles, autour des agrumes du pays et de nos herbes
emblématiques – 18 €

En 4 séquences à 108 €

Prix nets en euro tva 10% et service compris

