





« Au fil des ans, grâce à mes voyages, mes expériences personnelles et professionnelles, ma philosophie sur la cuisine s'est affirmée.

Elle comprend la mise en valeur des produits, en utilisant diverses techniques afin de laisser s'exprimer au mieux les saveurs.

Toujours à la recherche d'un équilibre entre le coté végétal et animal, de même qu'entre les différentes saveurs culinaires. »

Bonne dégustation !

Mateus MARANGONI
Chef exécutif

MENU DEGUSTATION

90€

La Crevette Fumée Gravlax Rouge

Betterave, sauce umami végétale, salade de betteraves et shiso, pickles de topinambour et betteraves, crème de topinambour, betterave citrique caramélisée, crème d'ail noir et perles de wasabi



L'Œuf parfait

Crème de pistache, crumble de parmesan, et son écume de shiitake



La Raie

La goyave sous toutes ses formes, feuille d'huître et sauce du chef



Le Rouget Croquant

Crème d'ananas caramélisé, bonbon d'ananas et menthe, riz sauvage, crème d'épinard, courgette, curry rouge, chips de menthe et sauce de coco végétale



L'Agneau

A l'Açaï, crème de carottes tricolores, réduction de vin rouge et sauce bordelaise d'Açaï, tempura de mini carotte



La Fusion Verte au thé Koto

Praliné pistache, granité thé vert Koto, mousse de pistache & thé vert et piment de Cayenne



Supplément de 12€ par personne pour la sélection de fromage régionaux de chez notre affineur Mons (MOF 2000)

MENU SAINTE VICTOIRE

65€

Les Langoustines et la Saint-Jacques

Pomme verte, haricots verts, quinoa croquant et son bouillon de la mer



Le Merlu

En croute d'herbes, duo de bananes, crumble de fruits secs et d'abricots et son beurre blanc yuzu



Gua Bao de Cochon confit

Pain Bao, mayonnaise d'ail confit et fumé, mayonnaise basilic, crème de wasabi, pickles d'oignon rouge et orange confite



La Crème de Coco a la Vanille de Tahiti

Ananas caramélisé, bulles de poivre Shichuan et son sorbet aux ananas



Supplément de 12€ par personne pour la sélection de fromage régionaux de chez notre affineur Mons

(MOF 2000)

Le Chef Mateus Marangoni vous propose deux menus, à commander avant 13h le midi et 21h00 pour le service du soir
Menus pour toutes les personnes présentes à table

Prix service compris – TVA incluse

MENU VEGAN

60€

Le Tofu Gravlax Rouge

Gravlax de Tofu, betterave, sauce umami vegetale, salade de betteraves et shiso, pickles de topinambour et betteraves, crème de topinambour, betterave citrique caramélisée et ail noir



Le Shiitake

Crème de pistache d'Iran et son écume de shiitake



Le Gua Bao & Aubergine shiso

Pain Bao, crème de banane, pickles d'oignon rouge, huile fumée, épinard, orange confite et chips de shiso



La crème de coco a la vanille de Tahiti

Ananas caramélisé, bulles de poivre Shichuan et son sorbet ananas



LES ENTRÉES

L'Œuf parfait

Crumble de parmesan, crème de pistache d'Iran et son écume de *Shiitaké*



22€



La Crevette Fumée Gravlax Rouge

Betterave, sauce umami végétale, salade de betteraves et shiso, pickles de topinambour et betteraves, crème de topinambour, betterave citrique caramélisée, crème d'ail noir et perles de wasabi



26€



Les Langoustines et la Saint-Jacques

Pomme verte, haricots verts, quinoa croquant et son bouillon de la mer



24€

LA MER

La Raie

La goyave sous toutes ses formes, feuille d'huître et sauce du chef



32€



Le Merlu

En croute d'herbes, duo de bananes, crumble de fruits secs et d'abricots et son beurre blanc yuzu



30€



Le Rouget Croquant

Crème d'ananas caramélisé, bonbon d'ananas et menthe, riz sauvage, crème d'épinard, courgette, curry rouge, chips de menthe et sauce de coco végétale



34€

LA TERRE

Gua Bao de Cochon Confit

Pain Bao, mayonnaise d'ail confit et fumé, mayonnaise basilic, crème de wasabi, pickles d'oignon rouge et orange confite



32€



L'Agneau

A l'Açaï, crème de carottes tricolores, réduction de vin rouge et sauce bordelaise d'Açaï, tempura de mini carotte



34€



Le Bœuf

Crème de citrouille, crumble de fruits secs et dattes, crème de fruits secs et beurre noisette, tuile de fruits secs et sauce demi glace aux dattes



38€

Origine des viandes : FRANCE

Prix service compris – TVA incluse

LES DESSERTS

La Crème de Coco à la Vanille de Tahiti

Ananas caramélisé, bulles de poivre Shinchuan et son sorbet ananas



16€



Le Brigadeiro au cacao du Brésil

Crème de yuzu, crumble de sucre moscovado et noisette et son granité basilic



15€



La Fusion Verte au thé Koto

Praliné pistache, granité thé vert Koto, mousse de pistache & thé vert et piment de Cayenne



16€



Sélection de fromages de chez Mons

Meilleur ouvrier de France en 2000



22€

ENFANTS

Entrées

Salade de tomates cerises, concombre, amandes avec morceaux de parmesan,
vinaigre de Xeres



12€



Burrata au pesto & charcuterie



15€

Plats

Poisson, légumes sautés et riz



15€



Poulet pané, pommes de terre au four et purée de potimarron



13€

Desserts

Entremet au chocolat noir



10€

BOISSONS

Nos Eaux

- | | |
|--|------------------------------|
| - 808, eau de Meyreuil - Produite en Provence
(plate, fines bulles) | 40 cl / 70 cl
4.50€ / 7 € |
| - Perrier 33 cl | 4 € |

Nos Softs

- | | |
|--|--------|
| - Coca-Cola 33 cl | 5,50 € |
| - Coca Cola zero 33 cl | 5,50 € |
| - Tonic Water “The London Essence Co.” | 5,50€ |
| - Sprite 33 cl | 5,50 € |
| - Orangina 25 cl | 5 € |
| - Fuzetea 25 cl | 5 € |
| - Jus en bouteille Meneau Bio 25 cl (Abricot, kiwi, framboise,
pamplemousse, pomme, tomate) | 5,50 € |

Nos Bières

- | | |
|---|-----|
| - La Petite Aixoise, produit de Provence – Saint Cannat 33 cl
(Blonde, Blanche, Ambrée, aux Fruits Rouges) | 7 € |
|---|-----|

Légende des allergènes

Ⓢ *Gluten* · Ⓢ *Crustacés* · Ⓢ *Œufs* · Ⓢ *Poisson* · Ⓢ *Cacahuète* · Ⓢ *Soja* · Ⓢ *Lactose*
Ⓢ *Fruits à coque* · Ⓢ *Céleri* · Ⓢ *Montarde* · Ⓢ *Graines de sésame* · Ⓢ *Sulfites*
Ⓢ *Lapin* · Ⓢ *Mollusques*

Nos fournisseurs

noé
BOULANGERIE & PATISSERIE BIO



Les Halles de Venelles
by Les 12 Coopères




la fromagerie
DU PASSAGE


VALRHONA