



« 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 Sainte Victoire

55€

Tartare de Gambas et Mangue

Pomme verte et crème de lait de coco

Langoustines et Calamars sautés

Bouillon de la mer, céleri, haricots vert, pomme verte et quinoa croquant

Coquelet Rôti au Citron « *Curado* »

Crème de *Shiitake*, panko croquant abricots et amandes et sauce demi-glace

Brigadeiro Brésilien

Crème de vanille citrique, crumble d'amandes, épices et sorbet au basilic

Supplément de 10€ par personne pour la sélection de fromage régionaux de chez
notre affineur Mons (MOF 2000)

Menu Dégustation

75€

Leche de Tigre

Saint-Jacques, pomme verte, fruits de saison, *picadillo* de poivrons, pickles d'oignon rouge, huile d'olive aux herbes et basilic

L'Œuf parfait

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

Cannelloni et Anguille fumée

Petits légumes, mayonnaise au basilic, crème d'ail noir, oignon croustillant

Turbot de Bangkok à Vauvenargues

Réduction de lait de coco, curry vert, crème de courgette, ananas et riz sauvage

Agneau en croûte d'herbes de la Sainte Victoire

Asperges au beurre noisette, réduction de vin rouge

Entremet au Chocolat du Brésil et Banane

Crumble de noix de pécan, caviar de miel et sorbet à la banane

Supplément de 10€ par personne pour la sélection de fromage régionaux de chez notre affineur Mons (MOF 2000)

**Le chef Mateus Marangoni vous propose ces deux menus, à commander avant 13h30 pour le service du midi et 21h30 pour le service du soir
Et pour toutes les personnes présentes à table**

Prix service compris – TVA incluse

ENTRÉES

Leche de Tigre

Saint-Jacques, pomme verte, fruits de saison, *picadillo* de poivrons, pickles d'oignon rouge, huile d'olive aux herbes et basilic

24€



L'Œuf parfait

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

20€



Tartare de Gambas et Mangue

Pomme verte, crème de lait de coco

22€

POISSONS

Cannelloni et Anguille fumée

Petits légumes, mayonnaise au basilic, crème d'ail noir, oignon croustillant

25€



Langoustines et Calamars sautés

Bouillon de la mer, céleri, haricots vert, pomme verte et quinoa croquant

28€



Turbot de Bangkok à Vauvenargues

Réduction de lait de coco, curry vert, crème de courgette, ananas et riz sauvage

27€

VIANDES

Coquelet Rôti au Citron « *Curado* »

Crème de *Shiitake*, panko croquant abricots et amandes et sauce demi-glace

28€



Agneau en croûte d'herbes de la Sainte Victoire

Asperges au beurre noisette, réduction de vin rouge

32€



Filet de bœuf et Artichauts en trois textures

Artichauts en crème, frits et confits, caviar de moutarde, sauce demi-glace

34€

DESSERTS

Entremet au Chocolat du Brésil et Banane

Crumble de noix de pécan, caviar de miel et sorbet à la banane

15€



***Brigadeiro* Brésilien**

Crème de vanille citrique, crumble d'amandes et sorbet au basilic

15€



Fruits de saison

En différentes textures, crème de yaourt citrique et basilic

13€



Sélection de fromages de chez Mons

Meilleur ouvrier de France en 2000

22€

Menu Végétarien

40€

Betteraves en quatre textures

Sauce *julivert* et riz croquant



Tofu « au vert »

Crème de courgette, asperges vertes, brocolis, quinoa croquant et pomme verte



Fruits de saison

En différentes textures, crème de yaourt citrique et basilic

ENFANTS

Entrées :

Salade de Tomate cerise, concombre, amandes avec morceaux de parmesan,
vinaigre de Xeres

12€



Burrata au pesto et charcuterie

15€

Plats :

Poisson, Légumes sautés et Riz

15€



Poulet Pané, pommes de terre au four et purée de carotte

13€

Desserts :

Fruits de saison

10€



Glace Vanille, chocolat ou fraise

6€

Prix service compris – TVA incluse