





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

Originaire du Brésil, j'ai enrichi mon approche au contact de différentes cultures, jusqu'à trouver ici, en Provence, un équilibre qui me ressemble.

Ma cuisine valorise le produit, en s'appuyant sur diverses techniques pour laisser s'exprimer pleinement les saveurs.

Je suis en recherche constante d'un juste équilibre entre le végétal et l'animal, entre douceur et intensité, entre mes racines et mon environnement.

Je vous invite à découvrir une carte où chaque plat raconte un peu de ce chemin, entre Brésil et Sainte-Victoire.

Bonne dégustation !

Mateus MARANGONI

Chef Exécutif



MENU DEGUSTATION

120€

Avec accord mets & vins – 180€

Tartare de Crevette | Lait de Coco | Pomme Verte | Mangue |
Gingembre | Wasabi | Basilic | Parmesan



Œuf Parfait | Shiitake | Parmesan | Noix de Cajou



Langoustine | Encornet | Tomate d'été | Verveine | Moules



Raie | Courgette | Nectarine | Usukuchi | Beurre de noisette au Xérès



Pluma Ibérique | Maïs | Mini Maïs | Griotte | Demi-Glace



Mangue | Gingembre | Abricot | Basilic



Supplément de 15€ par personne pour la sélection de fromages régionaux de notre affineur Mons

(MOF 2000)

Ce menu sera réalisé pour toute la table

Prix service inclus – TVA incluse

Origine de la viande : France

Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

MENU SAINTE VICTOIRE

90€

Avec accord mets & vins – 140 €

Saint-Jacques | Noix de Coco | Galanga | Citronnelle | Combava |
Fenouil



Merlu | Banane | Abricot | Fruits Secs | Croûte aux herbes | Tucupi



Agneau | Abricot | Gingembre | Carotte | Misso | Piment rouge | Shiso
vert | Soja à la bordelaise



Chocolat noir | Fruit de la Passion | Misso noir | Yahourt



Supplément de 15€ par personne pour la sélection de fromages régionaux de notre affineur Mons

(MOF 2000)

Le menu sélectionné peut être combiné avec le menu Vegan et sera servi pour l'ensemble de la table

Prix service inclus – TVA incluse

Origine de la viande : France

Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

MENU VEGAN

75€

Avec accord mets & vins – 125 €

Daikon | Tomate d'été | Verveine | Shiso Vert | Ail Noir | Gingembre



Shiitaké | Noix de Cajou



Carotte | Abricot | Gingembre | Misso | Piment Rouge | Shiso Vert |
Caramel Miso



Noix de Coco | Vanille de Tahiti | Ananas



Le menu sélectionné peut être combiné avec le menu Sainte-Victoire et sera servi pour toute la table

Prix service inclus – TVA incluse

Origine de la viande : France

Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

LA CARTE

Entrées

Saint-Jacques | Noix de Coco | Galanga
| Citronnelle | Combava | Fenouil



28€

Œuf Parfait | Noix de Cajou | Shiitaké |
Parmesan



26€

Tartare de Crevette | Lait de Coco |
Pomme Verte | Mangue | Gingembre |
Wasabi | Basilic | Parmesan



30€

Plats

Langoustine | Encornet | Tomate d'été |
Verveine | Moules



36€

Merlu | Croûte aux herbes | Banane |
Abricot | Fruits Secs | Tucupi



38€

Pluma Ibérique | Maïs | Mini Maïs |
Griotte | Demi-Glace



40€

Agneau | Abricot | Gingembre | Carotte
| Misso | Piment Rouge | Shiso Vert |
Soja à la Bordelaise



42€

Sélection de fromages de notre affineur Mons (MOF 2000) 25€ / personne

Desserts

Chocolat Noir | Fruit de la Passion | Misso Noir | Yahourt



16€

Mangue | Gingembre | Abricot | Basilic



13€

Noix de Coco | Vanille de Tahiti | Ananas



18€

Prix service inclus – TVA incluse

Origine de la viande : France

Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

MENU ENFANT

Entrées

Burrata | Basilic | Charcuterie | Tomates cerise



12€



Salade | Concombre | Fruits Rouges | Amande | Fraise



15€

Plats

Poisson | Riz Sauvage | Légumes sautés



15€



Poulet pané | Crème shiitake | Pomme de terre



13€

Desserts

Dessert au chocolat | Supplément Sorbet



10€

Prix service inclus – TVA incluse

Origine de la viande : France

Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

LES BOISSONS

Nos eaux

- Evian – 75 cl (plate)	7 €
- San Pellegrino 1 l	7 €
- Evian 50 cl	4 €
- Badoit 50 cl	4 €
- Perrier 33 cl	5.50 €

Nos softs

- Coca-Cola 33 cl	5.50 €
- Coca- Cola zero 33 cl	5.50 €
- Schweppes Tonic 20 cl	6 €
- Ginger Beer 25 cl	6 €
- Limonade 33 cl	5.50 €
- Fuzetea 25 cl	5.50 €

- Jus de fruits bio – Pressoirs de Provence (Nectar d’abricot, pur jus de pomme, ananas, tomate, infusion fraise-hibiscus-menthe)	7 €
---	-----

Nos bières artisanales

- La Petite Aixoise, Produites en Provence – Saint Cannat 33 cl (Blonde, Blanche, Ambrée)	9 €
---	-----

Prix service inclus – TVA incluse

Origine de la viande : France

Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

LEGENDE DES ALLERGENES

Ⓜ *Gluten* · Ⓜ *Crustacés* · Ⓜ *Œufs* · Ⓜ *Poisson* · Ⓜ *Arachides* · Ⓜ *Soja* · Ⓜ *Lactose*
Ⓜ *Fruits à coque* · Ⓜ *Céleri* · Ⓜ *Moutarde* · Ⓜ *Graines de sésame* · Ⓜ *Sulfites*
Ⓜ *Lupin* · Ⓜ *Mollusques*

NOS FOURNISSEURS



le Guide
Sésame