



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 les 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 Dégustation

70€

Montagne « Sainte Victoire »

Tartare de thon, Figue, Avocat, Chips du jardin & Curry

L'Œuf parfait

Crumble de parmesan, foie gras à la cachaça, crème de pistache d'Iran et son écume de Shitaké et truffe noire

Daurade de Bangkok à Vauvenargues

Cuite dans son lait de coco, curry vert, ananas et riz sauvage

Cochon de lait aux inspirations Brésiliennes

Confit à basse température durant 14 heures, farofa de banane et bacon
Bonbon de yuzu, pomme verte et tempura de carotte rouge, Torrismo

Entremet au Chocolat du Brésil

Terre de café, sauce au chocolat et piment d'Espelette, sorbet de Whisky

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

ENTRÉES

Leche de Tigre

Gambas sautés, Brunoise de poivrons et haricots verts, pommes et pousses de coriandre, figues & ciboulette

23€



L'Œuf parfait

Crumble de parmesan, foie gras à la cachaça, crème de pistache d'Iran et son écume de Shitaké

Supplément truffe noire - 4€

20€



Montagne « Sainte Victoire »

Tartare de thon, Figue, Avocat, Chips du jardin & Curry

22€



Dorade « de la mer à la terre »

Dorade en gravlax, Betterave en bonbon, croquante et en pickles & sa crème du jardin

24€

Prix service compris – TVA incluse

VIANDES

Cochon de lait aux inspirations Brésiliennes

Confit à basse température durant 14 heures, farofa de banane et bacon
Bonbon de yuzu et pomme verte et tempura de carotte rouge, Torresmo

28€



Filet de Bœuf

Crème de champignons, croquant de menthe, caviar de moutarde
Purée de fraise et sauce demi-glace

30€



Magret de canard aux saveurs de Bahia

Caviar de framboises, chou-fleur acidulé et manioc, beurre noisette aux amandes

28€



Escalopes de Foie Gras à l'Ichiban Dashi

Sauce Ichiban Dashi, champignons, feuilles de menthe et croquant de riz

32€

Prix service compris – TVA incluse

POISSONS

Turbot

Ballotines de Turbot à la vapeur, Gyozas d'aubergine au Dashi, bouillon de canard, et Katsuobushi

32€



Saint-Jacques à la Cardamome

Sautées et en sashimi, sauce romesco, encre de seiche, asperges et écume de cardamome avec croquant d'encre de seiche

28€



Daurade de Bangkok à Vauvenargues

Cuite dans son lait de coco, curry vert, ananas et riz sauvage

25€



Riz de la mer

Gambas sautées & calamars

25€

Prix service compris – TVA incluse

DESSERTS

Fraises à la vanille

Tartare de fraises, Sorbet Basilic, Crumble d'amandes et crème de vanille

13€



Entremet au Chocolat du Brésil

Terre de café, sauce au chocolat et piment d'Espelette, sorbet Whisky

13€



Banane et miel brut

Confit de banane, Sorbet banane, écume de lait d'amande, miel en caviar et lingot d'or

15€



Sélection de fromages de chez Mons

Meilleur ouvrier de France en 2000

22€

Prix service compris – TVA inclus

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