Novembre 2026

- Menu
Entrée – Plat – Dessert 49€

- Menu
Entrée – Plat – Fromage – Dessert 55€

— Entrées —

— L'œuf parfait & velouté de courge,
Champignons shiitakés, châtaignes & noisettes 15€

Perfect egg, velvety pumpkin soup, shiitake mushrooms, chestnuts & toasted hazelnuts

— Le Maquereau en gravlax brûlé à la flamme,
Crème de chou-fleur à la fève tonka, grenade, émulsion citronnée 15€

Flame-seared mackerel gravlax, tonka bean cauliflower cream, pomegranate & lemon emulsion

— Le crémeux de pommes de terre,
Canette rosée, fruits rouges & croûtons à l'ail 16€

Creamy potato purée, pink-roasted duckling, red berries & garlic croutons

- *Nous vous remercions de commander au minimum un plat par personne ou équivalent*
- *We thank you for ordering at least one main course per person, or an equivalent*

— Plats —

— Les noix de Saint Jacques,

Purée de panais à la fève tonka, crème de corail, chips de panais & citron vert — 30€ (+4€ en menu)

Scallpos, tonka bean parsnip purée, scallop coral cream, crispy parsnip & lime

— Le filet de Dorade,

Emulsion à la citronnelle & déclinaison de chou-fleur : en crème à la vanille, pickles & rôti — 27€

Sea bream fillet, lemongrass emulsion, cauliflower prepared three ways: vanilla cream, pickled & roasted

— Le petit épeautre façon risotto,

Courge rôtie, champignons sauvages, vieux Parmesan & émulsion noisette — 25€

Spelt risotto-style, roasted squash, wild mushrooms, aged Parmesan & hazelnut emulsion

— La joue de Bœuf confite,

Ecrasé de pommes de terre à la truffe, carottes glacées & jus de cuisson réduit — 27€

Slow-braised beef cheek, truffled crushed potatoes, glazed carrots & reduced cooking jus

— Le suprême de Poulet farci aux marrons,

Crémeux de pois chiches au curry, pois chiches rôtis & jus de viande — 27€

Chicken suprême stuffed with chestnuts, creamy curried chickpeas, roasted chickpeas & rich meat jus

- *Merci de nous signaler vos allergies lors de la prise de commande*
  Liste des allergènes disponible sur demande

IL ETAIT UNE FOIS
AIX-EN-PROVENCE

— Fromage —

— La sélection de la fromagerie Bédarrides 11€ (+3€ en menu 49€)

Cheeses selection

— Desserts —

— La Panna cotta aux marrons,
Myrtilles & meringues 10€

Chestnut panna cotta, blueberries & meringue

— Le Chocolat & la poire

Mousse tiède au chocolat noir, tartare de poires au poivre de Timut,
sorbet poire & crumble cacao 12€

Warm dark chocolate mousse, pear tartare with Timut pepper, pear sorbet & cocoa crumble

— Le Tiramisu
Au spéculos & caramel beurre salé 11€

Speculoos tiramisu & salted butter caramel

- Menu enfant jusqu'à 11ans :
16€ - Un sirop, un plat au choix à la carte et deux boules de glace.

Service et TVA inclus