

CARTE MAISON MARSHALL

TAPAS

HOUMOUS

Fraicheur de pois chiches & pain Libanais au Zatar

16€

CECINA DE BOEUF & PAN CON TOMATÉ

16€

POULPES GRILLÉ & GREMOLATA

20€

ENTRÉES

POIMARRON GRILLÉ ET LAQUÉ AU MIEL

Purée de céleri, condiment à l'orange, crémeux au foie gras

22€

MAQUEREAU MARINÉ AUX AGRUMES ET GRILLÉ À LA FLAMME

Betterave et granny Smith, crumble de Provence

24€

TOMATES ANCIENNES DE PROVENCE

Burrata des Pouilles, pesto au basilic, fruit du moment et huile d'olive fruitée noire du moulin de Castelas

24€

AUBERGINE TATIN

Moutarde à l'ancienne, confiture de tomates, oignons doux frits et salade de roquette

20€

PLATS

ÉPAULE D'AGNEAU DES ALPILLES DE 16H

Carottes confites aux épices, condiment menthe coriandre, amandes concassés, jus corsé

36€

RISOTTO PARFUMÉ AU CITRON

Encornets en persillade

30€

BALLOTINE DE DINDE FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET À L'ESTRAGON

Pressé de pommes de terre, sauce poulette

29€

MULET DE LIGNE

Brocolis au sésame et soja, purée de céleri au citron, sauce marinière et épinards

29€

DESSERTS

BISCUIT À LA FIGUE

Jus de framboises et sorbet au fruits rouges

14€

CRÈME AU CITRON JAUNE

Sablé à l'olive, glace à la verveine et émulsion à l'huile d'olive fruitée verte de chez Castelas

14€

PALET TIÈDE AU CHOCOLAT 70%

Croustillant au gruë de cacao, glace à la vanille Bourbon de Madagascar

14€

FROMAGE FRAIS DE ST-RÉMY-DE-PROVENCE

Condiment & salade

14€

MINIMUM UN PLAT PAR PERSONNE - MERCI
Tout est fait maison, on travail les produits bruts (légumes, jus de viande, glaces...)

CARTE MAISON MARSHALL

TAPAS

HUMMUS

Fresh chickpea dip & Za'atar Lebanese bread

16€

BEEF CECINA & TOMATO PAN

16€

GRILLED OCTOPUS & GREMOLATA

20€

STARTERS

HONEY-GLAZED GRILLED RED KURI SQUASH

Celeriac purée, orange condiment, foie gras crèmeux

22€

CITRUS-MARINATED, FLAME-GRILLED MACKEREL

Beetroot and Granny Smith apple, Provençal crumble

24€

PROVENÇAL HEIRLOOM TOMATOES

Burrata from Puglia, basil pesto, seasonal fruit, and fruity black olive oil from Moulin de Castelas

24€

EGGPLANT TATIN

Old-fashioned mustard, tomato jam, fried sweet onions, and arugula salad

20€

MAIN COURSES

16-HOUR SLOW-COOKED ALPILLES LAMB SHOULDER

Spice-glazed carrots, mint-coriander condiment, crushed almonds, rich jus

36€

LEMON-SCENTED RISOTTO

Squid with parsley and garlic

30€

MUSHROOM AND TARRAGON-STUFFED TURKEY BALLOTINE

Pressed potato terrine, "sauce poulette" (creamy chicken velouté)

29€

LINE-CAUGHT GREY MULLET

Broccoli with sesame and soy, lemon-infused celeriac purée, "marinière" sauce and spinach

29€

DESSERTS

FIG BISCUIT

Raspberry juice, and red fruit sorb

14€

LEMON CREAM

Olive shortbread, verbena ice cream, and emulsion of fruity green olive oil from Castelas

14€

WARM 70% CHOCOLATE DISC

Cocoa nib crunch, Madagascar Bourbon vanilla ice cream

14€

FRESH CHEESE FROM SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

Condiment and salad

14€

Minimum one main course per person - Thank you.
Everything is homemade. We work exclusively with fresh, raw ingredients (vegetables, meat juices, ice creams)