CARTE MAISON MARSHALL

TAPAS

HOUMOUS 16€
Fraicheur de pois chiches & pain Libanais au Zatar

CECINA DE BOEUF & PAN CON TOMATÉ 16€

POULPES GRILLÉ & GREMOLATA 20€

ENTRÉES

POTAGE DE COURGE 18€
châtaignes glacées, pickles d'oignons rouges, graines de courge torréfiées & crème montée au lard fumé

MAQUEREAU MARINÉ AUX AGRUMES ET GRILLÉ À LA FLAMME 24€
Betterave et granny Smith, crumble de Provence

POIREAUX VINAIGRETTE 16€
pickles d'oignons, salade d'herbes, noisettes torréfiées, brunoise d'oeuf et cornichons

AUBERGINE TATIN 20€
Moutarde à l'ancienne, confiture de tomates, oignons doux frits et salade de roquette

PLATS

ÉPAULE D'AGNEAU DES ALPILLES DE 16H 36€
Carottes confites aux épices, condiment menthe coriandre, amandes concassés, jus corsé

BALLOTINE DE DINDE FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET À L'ESTRAGON 29€
Pressé de pommes de terre, sauce poulette

MULET DE LIGNE 29€
Brocolis au sésame et soja, purée de céleri au citron, sauce marinière et épinards

DESSERTS

BISCUIT À LA FIGUE 14€
Jus de framboises et sorbet au fruits rouges

CRÈME AU CITRON JAUNE 14€
Sablé à l'olive, glace à la verveine et émulsion à l'huile d'olive fruitée verte de chez Castelas

PALET TIÈDE AU CHOCOLAT 70% 14€
Croustillant au grué de cacao, glace à la vanille Bourbon de Madagascar

FROMAGE FRAIS DE ST-RÉMY-DE-PROVENCE 14€
Condiment & salade

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 16€
Fresh chickpea dip & Za'atar Lebanese bread

BEEF CECINA & TOMATO PAN 16€

GRILLED OCTOPUS & GREMOLATA 20€

STARTERS

BUTTERNUT SQUASH SOUP 18€
Glazed chestnuts, pickled red onions, toasted pumpkin seeds & smoked bacon whipped cream

CITRUS-MARINATED, FLAME-GRILLED MACKEREL 24€
Beetroot and Granny Smith apple, Provençal crumble

LEEKS IN VINAIGRETTE 16€
Pickled onions, herb salad, toasted hazelnuts, finely diced egg, and gherkins

AUBERGINE TATIN 20€
Old-fashioned mustard, tomato jam, fried sweet onions, and arugula salad

MAIN COURSES

16-HOUR SLOW-COOKED ALPILLES LAMB SHOULDER 36€
Spice-glazed carrots, mint-coriander condiment, crushed almonds, rich jus

MUSHROOM AND TARRAGON-STUFFED TURKEY BALLOTINE 29€
Pressed potato terrine, “sauce poulette” (creamy chicken velouté)

LINE-CAUGHT GREY MULLET 29€
Broccoli with sesame and soy, lemon-infused celariac purée, “marinière” sauce and spinach

DESSERTS

FIG BISCUIT 14€
Raspberry juice, and red fruit sorb

LEMON CREAM 14€
Olive shortbread, verbena ice cream, and emulsion of fruity green olive oil from Castelas

WARM 70% CHOCOLATE DISC 14€
Cocoa nib crunch, Madagascar Bourbon vanilla ice cream

FRSH CHEESE FROM SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE 14€
Condiment and salad

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