



Ancrée dans les Alpilles, à Saint-Rémy-de-Provence, notre carte s'inspire des traditions et célèbre une cuisine durable.

Alexandre Fabris, créatif de nature, rend hommage aux produits des Alpilles en sélectionnant chaque jour les meilleurs ingrédients.

Aux côtés de maraîchers et pêcheurs locaux, il compose une cuisine simple, raffinée, respectueuse des circuits courts. Ainsi, chaque bouchée est un voyage.

Chaque instant partagé est un voyage authentique, qui élève les sens et touche l'âme.

Un repas est un moment de partage, dans un souci d'équilibre, le même menu sera servi pour l'ensemble de la table.

En raison de la saisonnalité, de l'origine et de la fraîcheur des produits, certains de nos plats peuvent être amenés à varier selon leurs disponibilités du moment.

**NOUS VOUS SOUHAITONS UN MOMENT CULINAIRE
INOUBLIABLE**

BALADE VÉGÉTALE

Une lecture contemporaine du printemps provençal

CROUSTET GAUDINASE

PETIT POIS

Palet croustillant, nage de rhubarbe au poivre de Java

ASPERGE VERTE

Cuite à la vapeur de verveine, vinaigrette condimentée

ARTICHAUT VIOLET DE PROVENCE

Jus au foin AOP et ses truffes tardives

POIS CHICHE

En différentes textures, ail noir et sarriette

MAIN DE BOUDDHA

Feuilles en nuage et sarrasin

115€

ESCAPADE EN TERRE PROVENÇALE

« Ma cuisine, inspirée de ma terre d'adoption »

CROUSTET GAUDINASE

LES MUREX DE MÉDITERRANÉE

Avec petits gris de Provence, laitue de mer et asperges

CREVETTES ROUGES

Juste saisies, fraîcheur de radis et émulsion maïs

LA PÊCHE DE MATHIEU

Comme une bouillabaisse

AGNEAU DES ALPILLES

Pois chiches, artichaut violet et jus au foin AOP

PIGEON DE SARRIANS

En harmonie avec la betterave et tagète agrumes

CHÈVRE FRAIS

Céleri et miel de pays

VANILLE GRILLÉE

ARTICHAUT MEKONG

Chocolat noir 70% fumé

LE MIEL DE TANNERON

Amande et pollen

145€ - En cinq temps 

195 € - En neuf temps



**« LA CUISINE, C'EST QUAND LES CHOSSES ONT LE
GOUT DE CE QU'ELLES SONT »**

Notre cuisine rend hommage au travail et au savoir-faire de nos producteurs. Nous les remercions pour leur engagement et leur confiance.

Notre maraichère, Audrey « Tagete et Bergamotte »
Nos poissons, coquillages et crustacés, les retours de pêche de Mathieu Chapel

Les agneaux de « Alazard et Roux »
Nos pigeons de Sarriens élevés et nourri par Didier
Les escargots de Mollégès par Josselin « Poudevigne »
L'huile d'olive en provenance du Moulin Jolibois
Notre chocolat de Chateaubert « La Chocolaterie de l'Opéra »
Les agrumes de Berre L'Etang « La Serre aux Agrumes »

Toutes nos viandes proviennent d'animaux, élevés et abattus en France.

Tous nos produits sont d'origines locales, issus de l'agriculture raisonnée.