



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 et respectueuse des circuits courts. Ainsi, chaque bouchée est un voyage.

Chaque instant partagé est une promenade 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.

La carte du chef est élaborée en étroite collaboration avec le chef pâtissier Paul Jeannelle et les seconds de cuisine Clément Pellé et Valentin Rémy

**NOUS VOUS SOUHAITONS UN MOMENT CULINAIRE
INOUBLIABLE.**



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

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

Les Asperges Nadège et Vincent « Vert'Tige »
Les truffes de Provence Max Pujante
Les agrumes de Berre L'Etang « La Serre aux Agrumes »
Fleurs comestibles et herbes de Mélanie « Omeeterra »
L'huile d'olive en provenance du Moulin Jolibois
Le miel de Vincent Laget « Fôret de Tanneron »
Les farines du Moulin du mas Daudet
Nos poissons, coquillages et crustacés, les retours de pêche de Mathieu Chapel
Les truites de l'Isles-sur-la-Sorgues Famille Meyer
Les escargots de Mollégès par Josselin « Poudevigne »
Les agneaux de « Alazard et Roux »
Nos pigeons de Sarrians élevés et nourris par Didier
Notre chocolat de Chateaufort « La Chocolaterie de l'Opéra »
Les Couteaux de Thomas Raffy
Nos plateaux en bois Dominique et Louis « de l'Olivier au Couteau »
Les dernières pierres de Saint-Rémy-de-Provence Bernardoni Maçonnerie
Céramiste Martina Cristofina « Maison Riou »
Céramiste Florence Lucchini « Terre de sens »

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

Tous nos produits sont d'origine locale, issus de
l'agriculture raisonnée.



L'ESSENCE VÉGÉTALE

Un voyage entre terre, saison et Méditerranée

DOUCEUR DE FIN D'ÉTÉ

Le maïs tendre, la feuille de figuier et leurs parfums solaires

RACINES ET FRAÎCHEUR

La poire, le raifort et la pomme de terre, entre douceur et vivacité

SOUS-BOIS ET GRAINS ANCIENS

Les champignons de saison, la châtaigne et le sarrasin bio, comme une promenade en forêt

JARDIN D'AUTOMNE ET EMBRUNS MÉDITERRANÉENS

Les légumes d'automne rencontrent les algues de Méditerranée

POTIMARRON DE NOS PRODUCTEURS

La truffe Uncinatum autour de la courge et ses notes torréfiées

120€ - En cinq temps

LA SIGNATURE PROVENÇALE

Un voyage entre terre, mer et lumière du Sud

ÉCLATS DE MÉDITERRANÉE

Les petits gris de Provence, les murex de mer et les parfums iodés du littoral

ROUGE DE PROVENCE

Les crevettes rouges, la grenade et le sarrasin bio, entre fraîcheur et profondeur

LA MER EN JAUNE

La pêche du jour de Mathieu, le safran d'Eygalières et l'esprit d'une bouillabaisse

TERRE DES ALPILLES

L'agneau des Alpilles, la châtaigne et les notes boisées de l'automne

MEKONGA FUMÉ

L'artichaut à la rencontre de la puissance du cacao

145€ - En cinq temps

Prix nets en euros.



A U G R É D E L ' I N S P I R A T I O N

Une création imaginée au fil des saisons et de l'instant

L'ÉCUME ET LE SOLEIL

L'huître Tarbouriech n°2, le maïs doux et une fraîcheur iodée

DOUCEUR NACRÉE

La poire et le caviar d'Italie, entre fruit et délicatesse

LE FEU SOUS LA MER

Le rouget de roche, comme un souvenir de pot au feu aux accents de Méditerranée

LES BOIS DE L'AUTOMNE

Le chevreuil, la myrthe et les légumes racines, dans un écrin de sous-bois

LÉGUME OUBLIÉ ET AGRUME

Le topinambour aux notes boisées, soutenu par le caractère du pamplemousse

165€ - En cinq temps

L' I N A T T E N D U

Créations imaginées au gré de l'inspiration du chef, où chaque assiettes se dévoilent comme une surprise

195€ - En huit temps

FROMAGE DE CHÈVRE – 15€

Pain de seigle, crémeux au foin et marjolaine

Prix nets en euros.