

La carte du moment

Entrées

- Pâté en croûte maison, 14€
A découvrir selon l'humeur du Chef - vinaigrette moutarde et salade frisée
- Maquereau gravlax, 13€
Houmous, salade de pois chiche à la vinaigrette au citron confit, coulis d'oignon pickles
- Ode à la tomate du Potager Terre de Mistral, 12€
Tartare de tomates, bouillon clair de tomates et piment d'Espelette, brousse du Regagnas et mouillette de pain томатé

Plats

- Pêche sauvage du moment, 30€
Soupe au pistou façon Grand-Tata, salade de salicornes au basilic
- Carré d'agneau français en croûte d'herbes, 30€
Courgette farcie, coulis de poivrons rouges, siphon de petit épeautre de Sault et jus de viande réduit
- Fregola Sarda façon risotto, 22€
Tian de légumes provençal, vierge de légumes, salade d'herbes

Desserts

L'éclair Provençal, 11€
Compotée d'abricots de Provence, crème diplomate infusée au romarin, pickles d'abricots et chantilly à la vanille Bourbon

Mocaccino frappé, 11€
Crèmeux chocolat noir du Vietnam de Mr Berger, glace au chocolat noir, crumble cacao-amande au sel de Camargue, siphon chantilly infusé au café Papou

La Framboise, 11€
Mousse framboise en siphon, confit de poivrons rouges en brunoise et framboises, crumble amandes, meringue craquante au paprika

Café gourmand 13€

Assiette de fromages, 10€
Confiture maison du moment et salade

Digestifs

Rhums	2cl	4cl
VSOP	6€	12€
XO	8€	16€

Cognac	7€	14€
--------	----	-----

Armagnac		
VSOP	6€	12€
XO	8€	16€

Chez nous à Terre de Mistral, nous avons à cœur de travailler les légumes du potager et de mettre en avant les producteurs de notre si beau terroir provençal. Tous nos fruits et légumes proviennent du potager Terre de Mistral et de producteurs de la région. En cuisine, les saisons commandent, le chef Baptiste et son équipe font le reste.

Dans le même esprit, les viandes sont d'origine Française et les poissons sauvages sont rigoureusement sélectionnés par nos soins.

*Nous vous souhaitons une belle
découverte !*

Prix TTC, service compris