

la cuisine d'Amélie

Michel Marini et son équipe vous proposent une cuisine centrée sur le produit, la qualité et la traçabilité.

Notre grand potager anime cette carte qui évolue selon les saisons.

Grignotage

- Charcuterie de Mr Pourcin à Lauris - 11€
- Tarama d'Oursin, blinis tièdes - 10€
- Panisse et aioli - 8€
- Houmous de Cucuron parfumé au cumin - 9€
- Gambas croustillantes aux épices Tandoori - 14€

Les entrées

- Velouté de patates douces de notre potager, cébette et feuille de sauge en tempura, chèvre frais du Lubéron - 10€
- Tartare de thon rouge de Méditerranée relevé au guacamole, soja et sésame - 16€
- Artichaut en vinaigrette, salade de haricots verts et anchois - 14€
- Fines tranches de bœuf séché au pistou de menthe fraîche - 15€
- Poireaux grillés, yaourt aux herbes fraîches, mimosa et œufs de truite - 13€

Les plats

- Volaille confite au beurre d'herbes de garrigue, légumes au jus - 21€
- Noix de St Jacques snackées, mousseline de butternut, endives et noisettes torrifiées - 26€
- Cabillaud rôti, concassé de tomates au basilic du jardin, beurre battu thym citron - 22€
- Risotto de petit épeautre aux champignons, parmesan et amandes - 19€
- Saucisse grillée au sarment de vigne, mousseline de pommes de terre - 16€
- Canard sauvage rôti au miel de Garrigue et à la figue, purée d'oignon à la verveine - 28€

Fromages de Pays - 9€

Les Desserts

- La profiterole d'Amélie - 10€
- Tarte chocolat grand cru aux noisettes caramélisées - 10€
- Mousse au citron et thym, streusel à la fleur de sel - 8€
- Figue rôtie, glace lait d'amande et amandes caramélisées - 9€
- Glaces et sorbets - 3€ (La boule)

Le menu pour les plus petits - 15€

*Eau de dégustation microfiltrée et embouteillée sur place « Cryo »
La première bouteille plate ou pétillante 75cl, 6€, servie à discrétion.
La carte avec les allergènes est disponible sur demande.*

la cuisine d'Amélie

Michel Marini and his team offer you a cuisine focused on the product, quality and traceability.

Our large vegetable garden brings this menu to life, which changes with the seasons.

Appetizers

Charcuterie plater by Mr Pourcin in Lauris - 11€

Sea Urchin tarama with warm blinis - 10€

Panisse and aioli - 8€

Houmous flavored with cumin - 9€

Prawn tempura with tandoori spice - 14€

Starters

Creamy sweet potato soup from our garden, spring onions and sage tempura, fresh Luberon goat cheese - 10€

Tuna tartare from the Mediterranean Sea, avocado, soy and sesame - 16€

Artichoke, green beans salad and anchovies - 14€

Fine slices of marinated beef with fresh mint pistou - 15€

Grilled leek, herbs yogurt, mimosa and trout eggs - 13€

Main Courses

Confit chicken legs with garrigue herbs butter, fresh vegetables from the garden - 21€

Scallops cooked on the plancha, butternut purée, endive and roasted hazelnuts - 26€

Roasted cod, tomatoes, basil and thyme - 22€

Spelt risotto with mushrooms, parmesan and almonds - 19€

Sausage grilled with vine wood, potato purée - 16€

Roasted wild duck with honey and fig, onion puree - 28€

Selection of Cheeses - 9€

Desserts

Homemade Profiterole - 10€

Chocolate tart with caramelised hazelnuts - 10€

Lemon and thyme mousse, salted streusel - 8€

Roasted figs, almond milk ice cream and caramelized almonds - 9€

Ice cream and sorbet - 3€ (per scoop)

Kids Menu - 15€

*Eau de dégustation microfiltrée et embouteillée sur place « Cryo »
La première bouteille plate ou pétillante 75cl, 6€, servie à discrétion.
La carte avec les allergènes est disponible sur demande.*