

AUFFO

LE DÉJEUNER

Asperge de Provence fumée,
lait ribot, caviar français « Diva », sauce minute au jaune d'œuf

Retour de la pêche du Vallon grillé, huile de géranium,
courgette, condiments brûlés aux moules, fleur de courgette

Meringue, rhubarbe compotée et croquante,
mousse miel de mon enfance, verveine

3 PLATS — 95€

Au déjeuner du mardi au vendredi

MÉDITERRANÉE

Asperge de Provence fumée,
lait ribot, caviar français « Diva », sauce minute au jaune d'œuf

Crevette rose de Méditerranée crue et cuite,
fumet de têtes, timut, amandes

Retour de la pêche du Vallon grillé, huile de géranium,
courgette, condiments brûlés aux moules, fleur de courgette

Petit pois en fraîcheur, iceberg et texture menthe-citron,
pesto de menthe, lait petit pois

4 PLATS — 135€

Au déjeuner et au dîner du mardi au samedi

IDENTITÉ

Asperge de Provence fumée,
lait ribot, caviar français « Diva », sauce minute au jaune d'œuf

Aïoli : baudroie moelleuse, ail léger, condiments,
mosaïque de légumes croquants, glace aïoli

Rouget laqué au jus rouge, textures de poivron,
sauce hollandaise à la criste marine marseillaise

Ris de veau cuit au beurre d'algues,
petit violet de Provence, citron bergamote

Banon feuille en crème brûlée,
brioche feuilletée, banon brut

Meringue, rhubarbe compotée et croquante,
mousse miel de mon enfance, verveine

6 PLATS — 165€

Au déjeuner et au dîner du mardi au samedi

AUFFO

LA GRANDE BOUILLABAISSE

Prémices

Amuse-bouche

Lotte cuite minute en bouillon végétal, ail noir,
légumes croquants, beurre d'huile d'olive et charcuterie de lotte

Congre cuit sous presse, marbré au poivre vert, pomme fondante,
condiments, rouille à l'ancienne et consommé de congre

Carré de daurade,
mousseline safranée, jus vert et huile d'arêtes

La grande assiette : Saint-Pierre meunière, rascasse pochée, vieille grillée,
le croûton à l'ail, soupe bouillabaisse du Vallon, safran de Provence

Brousse du Rove en fraîcheur, criste marine de nos côtes,
meringue et citron caviar, pastis en tradition

Mignardises

LA GRANDE BOUILLABAISSE — 240€

PRODUCTEURS ET PARTENAIRES

MARAÎCHERS

Bruno CAYRON - Le Cayre de Vanjancelle - TOURVES 83
Gourmand de Nature - ROGNONAS 13
Damien BLASCO - CLAIRA 66

CUEILLEURS

Wesh Grow - MARSEILLE 13
GAEC Plaine Terre - CHATEAUNEUF-LES-MARTIGUES 13

PÊCHEURS

Pierre GRONDONNA - MARSEILLE 13
Mathieu CHAPEL - LE-GRAU-DU-ROI 30

ÉLEVEURS

Les Volailles Mieral - MONTREVEL-EN-BRESSE 01
Alazard et Roux - TARASCON 13

PRODUCTEUR

Famille GOUIRAN - LE ROVE 13

APICULTEURS

Patricia et Frédéric DELIN - SAINT-MARTIN-DU-PUY 58

TORREFACTEUR

Famille LACAMP - MARSEILLE 13