



LOU CARPAN

Les Entrées

TOUT EN CAROTTE 18€

Cappuccino de carottes AMAPIENNES, émulsion de fane et carpaccio, jaune d'œuf confit sur un sablé de pelure séchée.

LE MAQUEREAU À LA MOUTARDE 21€

Cuit vapeur aux aromates provençaux, cru et cuit de légumes de saison en plusieurs textures, mélasse de moutarde à l'ancienne.

LA RILLETTE D'AGNEAU 19€

Collier d'agneau cuit à basse température, épices douces du soleil, marinade 24heures, tartine campagnarde et condiments.

LE TOURTEAU 23€

Mimosa d'œuf duo de poule et de caille, cocktail de tourteaux aux agrumes et germes de légumes

Les Plats

LA RAIE 26€

Déclinaison d'une aile, huile vierge aux condiments de notre Provence, tout en chou de saison de Mr Vuillon.

LE BŒUF 28€

Paleron cuit sous vide 5h à 75°C, méli-mélo de légumes cuits en pot-au-feu, os à moelle grillé sur un pain de céréales.

LE PORC 27€

Poitrine confite et grillée, mitonnée de lentilles du Puy cuisinées au chorizo, oignon nouveau grillé et comploté.

LE CABILLAUD 25€

Brandade cuite par nos soins à la pomme de terre de la ferme des Olivades, jus de piquillos et concassé de tomate au chorizo.

Les Desserts 10€

LE BABA

Bouchon maison au zeste de citron vert, glace vanille, rhum vieux agricole de la Martinique, citron et son punch rhum vieux passion.

LA CRÈME

Brûlée au sucre cassonade, saveurs d'orange méditerranéenne, râpé d'une fève tonka.

LE CLUB PÂTISSIER

Sablé breton à la fleur de sel camarguaise, crème vanille bourbon, compotée mangue ananas passion à l'huile d'olive vierge, collerette noix de coco, sorbet passion.

INTENSÉMENT VANILLE

Pâte sucrée à la vanille de Madagascar, ganache à la vanille du Mexique, biscuit trempé jus de vanille bourbon, chantilly mascarpone vanille de Tahiti.



LOU CARPAN