



## L O U C A R P A N

### les Entrées

#### TOUT EN CAROTTE 18€

Capuccino 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 choux 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 lentille du Puy cuisinées au chorizo, oignon nouveau grillé et compoté.

#### LE CABILLAUD 25€

Brandade cuite par nos soins à la pomme de terre de la ferme des Olivades, jus de Piquillos et concassée 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

Brulée au sucre cassonade, saveurs d'orange méditerranéenne, râpée 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 sucré à la vanille de Madagascar, ganache à la vanille du Mexique, biscuit trempé jus de vanille bourbon, chantilly mascarpone vanille de Tahiti.



LOU CARPAN