

Illover
Gordias

par
Jean-François Piège

Pour patienter

Mozzarella, truffe de la Saint-Jean, huile d'olive à votre goût	12
Poutargue	14
Jambon de bœuf de Galice	12

Retour du potager

* Salade de haricots coco des Alpes de Haute Provence, sardine mi-fumée	24
* Légumes des jardins de Provence grillés puis marinés, citron, coriandre, huile d'olive	26
Tomates de pays en tranches, sauce tonnato, amandes fraîches, basilic	26
Ravioles de fromage de chèvre des Alpilles, tomate, olives	26
Herbes et salades du jardin juste assaisonnées d'une très bonne huile d'olive, parmesan	16
* Salade de homard, tomate, mozzarella	48

Signatures

Ma pizza soufflée cuite sur la braise	26
Carbonara de calmars sauvages	26

**Plats à emporter*

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euro, service compris.

Origines : Bœuf Salers : France / Bœuf Prime Angus : États Unis / Agneau de la Crau : France

Sur la braise

* Homard sur la braise, pâtes au pistou	58
Poisson de la pêche locale au grill, sauce vierge infusée aux feuilles de figuier	48
Légumes cuits sous la cendre, fondue de parmesan aux olives	32
* Petits farcis provençaux au four, tomate, courgette, oignon	36
Agneau de pays de la Crau mariné au « poivre d'Ane »	45
* Brochette, bœuf, agneau, caillettes, sauce herbacée <i>pour 2 pers.</i>	Par pers. 45
* Bavette Prime Angus sur la braise, sauce Choron	34
* Côte de bœuf de Salers grillée, sauce Béarnaise <i>pour 2 pers.</i>	Par pers. 52
* Entrecôte Prime Angus sur la braise, sauce Béarnaise	74

Un peu plus

Pommes Roseval aux herbes des collines, herbes et salades	
Sauce Béarnaise, sauce à l'olive	5

Fromages de pays

Chèvre mariné à l'huile d'olive	22
---------------------------------	----

Fruits et pâtisseries

Pêche de Pays confite au four, glace pistache	18
Pot de glace à la fleur d'oranger, pompe à huile, fraises des bois	24
Huile d'olive givrée, marmelade d'abricots, amandes caramélisées	18
Churros, glace vanille, chocolat	20

Mignardise

Nougat de la Famille Escobar, à Montélimar, mon maître d'apprentissage