

*Illover*  
**Gordias**

par  
Jean-François Piège

## Pour patienter

Mozzarella, truffe d'été, huile d'olive à votre goût	12
Poutargue	14
Jambon de bœuf de Galice	12
Sardines mi-fumées, foccacia	12

## Retour du potager

Œuf de poule sous la cendre, tomate, fondue de parmesan	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
Champignons de Provence marinés, artichauts, raisins, citron, coriandre, huile d'olive	30

## 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, haricots coco en bouillabaisse	48
Légumes cuits sous la cendre, fondue de parmesan aux olives	32
* Petits farcis provençaux au four, tomate, courgette, fleur de courgette	36
Agneau de pays de la Crau mariné au « poivre d'Ane »	45
* Brochette, bœuf, agneau, 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 Choron	5

## Fromages de pays

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

## Fruits et pâtisseries

Figue et mûres de Pays au four, glace cannelle	18
Pot de glace à la fleur d'oranger, pompe à huile	24
Huile d'olive givrée, marmelade de pêche, amandes caramélisées	18
Churros, glace vanille, chocolat	20

## Mignardise

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