

Illover
Gordias

par
Jean-François Piège

Pour patienter

Burrata, huile d'olive, truffe de la Saint-Jean	12
Poutargue	14
Jambon de bœuf de Galice	12

Retour du potager

Ravioli de potimarron, parmesan, sauge	26
Herbes et salades du jardin, juste assaisonnées d'une très bonne huile d'olive, parmesan	16
Légumes des jardins de Provence, comme une anchoïade, sauce herbacée, <i>pour 2 pers.</i>	28 pp
Légumes sous la cendre, fondue de parmesan, olives cassées de Maussane	28
Œuf de poule sous la cendre, cèpes en persillade, parmesan	30
Salade de haricots coco mijotés, sauge, ail, citron, sardines	26

Signatures

Ma pizza soufflée cuite sur la braise, riquette, aubergine, mozzarella, tapenade, origan	26
Carbonara de calmars sauvages	26

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

Origines : Bœuf Salers : France / Bœuf Black Market : Australie / Bœuf Prime Angus : Etats Unis / Bœuf Noire de Baltique : Pologne
Volaille de Bresse : France / Agneau de la Crau : France

Sur la braise

Langouste, cigale, homard suivant la pêche, cuit sur le grill, jus de la presse, citron grillé	90
<i>en demi</i>	48
Poisson de la pêche de Méditerranée cuit sur les feuilles de figuier, jus de figues épicé	62
Cabillaud, fenouil sauvage des collines, citron grillé, sucs de cuisson	48

Bavette de bœuf Prime Angus	34
Bœuf Noire de Baltique affinée au bois de hêtre, <i>la côte pour 2 pers.</i>	62 pp
Bœuf Prime Angus, <i>l'entrecôte, pour 1 ou 2 pers.</i>	74 pp
Bœuf Black Market, contre filet au grill, <i>pour 1 ou 2 pers.</i>	86 pp
Bœuf de Salers by Metzger, <i>la côte pour 2 pers.</i>	52 pp
Volaille de Bresse en crapaudine aux herbes des garrigues <i>pour 2 pers.</i>	68 pp
Agneau de pays de la Crau mariné au pèbre d'ail	49
Taureau des manades, <i>la côte pour 1 pers.</i>	49

Pommes Roseval aux herbes des collines, herbes et salades, aubergine, tomates, courgettes, pâtes au pistou	
Sauce béarnaise, jus d'une daube aux olives, sauce au poivre	

Fromages de pays

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

Fruits et pâtisseries

Pot de glace à la fleur d'oranger, pompe à huile, framboises	26
Churros, glace vanille, chocolat	16
Figues cuites/cruées, sablé, lait caillé	20
Coupe glacée, pêches, mascarpone, pistaches	20

Mignardise

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