

La vieille fontaine  
RESTAURANT

Pascal Auger  
Chef de cuisine

## CARTE

### *Première assiette*

Maigre mariné, vinaigrette au miel de châtaigner, craquant au basilic, gel de yuzu	30 €
Foie gras de canard doré, voile de fraises, coulis végétal au basilic	30 €
Poulpe et gambas en aïoli moderne, légumes de l'île d'en face et pomelos	30 €

### *Deuxième assiette*

Cabillaud nacré, raviole de carotte à l'épeautre et moules de Bouzigues, jus moussé de paëlla	32 €
La lotte au beurre de macis, raviole ouverte de carottes et chou cabus, épeautre au jus de paëlla	35 €
Le pigeon de la Drôme, tranche de bonite au soja, côte de blette, petit farcis de chou pointu	42 €
Notre sélection de fromages affinés de France et d'Europe, Famille Mercy, artisans affineurs	18 €

### *Troisième assiette*

Alliance mangue, ras el hanout et citron vert	18 €
Sphère chocolat noir, crémeux lacté biscuité, sorbet cacao-café, amandes torréfiées, biscuit sans farine	18 €
Symbiose entre le thé matcha et les agrumes	18 €



## MENU LA VIEILLE FONTAINE

Menu 5 services à 88 €

Menu 7 services à 115 €

Poulpe et gambas en aioli moderne,  
légumes de l'île d'en face et pomelos \*

Foie gras de canard doré, voile de fraises,  
coulis végétal au basilic \*

Le cabillaud mariné nacré à l'huile d'olive,  
jeunes courgettes et kiwi, jus de roquette

La lotte dorée au macis, pulpe de petits pois,  
moules de Bouzigues et framboises \*

Filet d'agneau de Provence,  
pois chiche, tapenade à la truffe

Le pigeon de la Drôme, tranche de bonite au soja,  
côte de blette, petit farcis de chou pointu \*

Sphère chocolat noir, crémeux lacté biscuité,  
sorbet cacao-café, amandes torréfiées, biscuit sans farine

*Pour l'ensemble de la table*

MENU VEGETAL

*Composé autour des légumes de l'île d'en face,  
la Ferme la Réboule*

Menu à 46 €

« Fruits et légumes »

Carpaccio de légumes et fruits en aigre doux d'huile d'olive,  
oseille, framboises et parmesan

« Les Maraîchers »

Fricassée de petits pois, navets, asperges,  
radis et fraises clery, aillet, cébettes  
et lait de moutarde verte

« A peine sucré »

La symbiose entre le thé matcha et les agrumes

## MENU INSPIRATION

En trois services 58 €

En quatre services 67 €

Maigre mariné, vinaigrette au miel de châtaigner,  
craquant au basilic, gel de yuzu

Cabillaud nacré, raviole de carotte à l'épeautre  
et moules de Bouzigues, jus moussé de paëlla

Quasi de veau aux cinq parfums,  
chou pointu, petits pois et lard Colonnata, radis

Alliance mangue, ras el hanout et citron vert

