

*Illover*  
**Coiffes**

par Jean-François Piège

## La Provence, huile d'olive, feu de bois

MULTICOLORE DE TOMATES, anchoïade givrée	24
RIZ DE CAMARGUE CROUSTILLANT, condiment d'artichauts barigoule	23
HERBES ET SALADE DU JARDIN, huile d'olive citron	14
ŒUF DE POULE SOUS LA CENDRE, champignons à la provençale	26
POUTARGUE RÂPÉE sur une salade de fenouil, cœur de burrata	23
BOHÉMIENNE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE, aubergine à la flamme, assaisonnée d'une huile d'olive maturée	32
SÉRIOLE DE MÉDITERRANÉE SUR LA BRAISE, puis refroidie, jus d'une grecque, citron - coriandre	28
PAIN À LA TOMATE, jambon de bœuf, huile d'olive	22

## Signatures

CARBONARA de calmars sauvages	32
-------------------------------	----

## Sur la braise

AIOLI de légumes des jardins, poulpe, calmar et crevettes de Méditerranée	56
LOUP DE MÉDITERRANÉE GRILLÉ au fenouil sauvage	70
VÉRITABLE « PÂTES AU PISTOU » de Provence	38
FLEUR DE COURGETTE farcie d'une ratatouio, parmesan, huile d'olive, origan	40
QUASI DE VEAU SUR LA BRAISE, condiment de ventrèche de thon, citron de Menton	46
ESTOUFFADE D'AGNEAU EN RAVIOLI, olives de Maussane-les-Alpilles	50
ENTRECÔTE PRIME D'ARGENTINE SUR LA BRAISE, sauce Béarnaise	78
<u>VIANDE D'EXCEPTION</u>	
CÔTE DE BŒUF PRIME ANGUS sur la braise, sauce pilée aux herbes du jardin pour 2 pers.	Par pers. 115

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

## Un peu plus

POMMES DÉLICATESSE aux herbes des collines	8
HERBES ET SALADE DU JARDIN, huile d'olive citron	6
POMMES DE TERRE ÉCRASÉES à l'huile d'olive, herbes du jardin	8
LÉGUMES VERTS DE PROVENCE étuvés	14

## Fromages de pays

Chèvre du Pays mariné à l'huile d'olive, thym, romarin des collines	18
---	----

## Fruits et pâtisseries

CHURROS, glace vanille, chocolat	20
SOUFFLÉ CHAUD aux citrons de Menton	22
FRAMBOISES DU PAYS marinées au balsamique, fromage blanc givré	21
RAVIOLI D'ABRICOTS DU LUBERON, parfait glacé caramel au beurre demi-sel	21

## Mignardise

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

## Balade autour des huiles d'olive de Provence

Le menu est servi à l'ensemble de la table afin de l'apprécier dans les meilleures conditions.

*L'huile d'olive de Robion – Monovariétale Aglandau Biologique par le Domaine de Canfier*

### RADIS, ANCHOÏADE

*L'huile d'olive de Maussane-les-Alpilles - Fruité maturé par Raymond Gonfond*

**BOHÉMIENNE DE THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE MARINÉ**, huile d'olive

*L'huile d'olive de Fontvieille – Monovariétale Salonenque par le Château d'Estoublon*

**AIOLI** de poulpe, calmar et crevettes de méditerranée, légumes des jardins

*L'huile d'olive de Gordes – Fruité vert Aglandau Bio par La Ferme les Callis*

**ESTOUFFADE D'AGNEAU** aux olives en ravioli

*L'huile d'olive de l'Isle-sur-la-Sorgue – Fruité vert par le Domaine de Leos*

**FRAMBOISES DU PAYS** marinées au balsamique, fromage blanc givré

135 par personne