



LE **29**

**UN LIEU
D'INSPIRATION
ET DE LIENS
POUR LES
ENTREPRENEURS**

— DÉJEUNER —

MENU - 39 €

Au jour le jour

—

Tarte citron meringuée façon "Le 29"

ou

Coupe glace ou sorbets 2 boules

—

Café ou thé

—

AOC Domaine les Béatines

Rouge, blanc ou rosé, à raison d'une bouteille pour 4 personnes

—

Eau minérale plate et pétillante

MENU DU JOUR - 49 €

Petits farcis de poivrons, brousse du Rove, guanciale, vieux parmesan, pistou

ou

Mix de légumes crus et cuits, herbes fines, huile d'olive des Côteaux d'Aix

—

Au jour le jour

ou

Filet de canette rôtie, mousseline de carottes, cédrat-gingembre, jus comme une gastrique

—

Tarte citron meringuée façon « le 29 »

ou

Paysanne de fruits à la fourchette, coulis de fraise-verveine

—

Café ou thé

—

AOC Domaine les Béatines

Rouge, blanc ou rosé, à raison d'une bouteille pour 4 personnes

—

Eau minérale plate et pétillante

MENU SIGNATURE

77 €

Mise en bouche du chef

—

Petits farcis de poivrons, brousse du Rove, guanciale, vieux parmesan, pistou

ou

Ceviche de daurade, grenades, pickles d'oignon rouge, tuile de tapioca

—

Carré d'agneau rosé, moutabal d'aubergines au cumin, jus corsé

ou

Pavé de maigre poêlé sur la peau,
légumes printaniers au combava, émulsion de coque acide

—

Vache-chèvre-brebis, chutney de rhubarbe

—

Fingers chocolat noir 70%, coco-ananas, glace vanille bourbon

ou

Paysanne de fruits à la fourchette, coulis de fraise-verveine

—

Café ou thé
accompagné d'un macaron four

—

AOC Château Beaupré Collection
Rouge, blanc ou rosé, à raison d'une bouteille pour 4 personnes

Eau minérale plate et pétillante