



MENU

FÊTE DES MÈRES

ENTRÉE

Foie gras poêlé, Crème d'artichaut à la truffe et Pastilla Miel à la truffe noire aix&terra.

PLAT

Filet de bar rôti à l'unilatéral, légumes de printemps en cappuccino de Pesto de noix aix&terra.



DESSERT

Gourmand croquant de framboises fraîches, Confiture de framboise citron de Menton BIO aix&terra.

Sur place. 38,00 € par personne.

Pensez à réserver au 04 58 17 67 21.

Menu disponible au déjeuner du 29 mai.
Aix&terra, 70 chemin du Mouillon, 26270 Saulce-sur-Rhône.



aix&terra

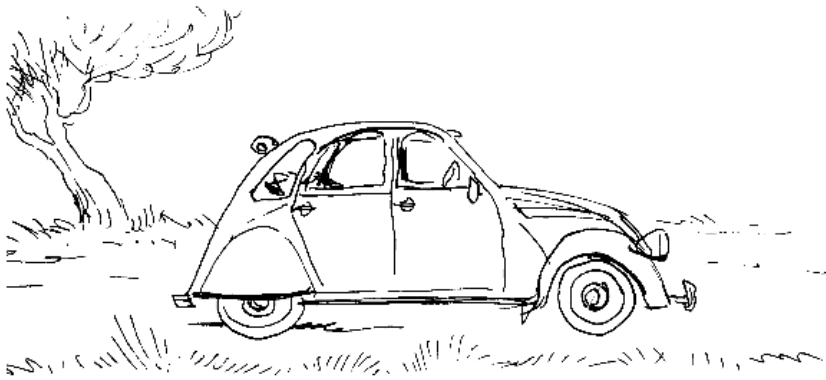
La Table - Épicerie

Le goût de la Provence



www.aixeterra.com





Notre **histoire...**

“ Depuis 2010, nous créons et fabriquons des recettes provençales d'exception au sein de notre Manufacture. Des ingrédients sans colorants ni conservateurs, souvent bio et principalement issus des circuits courts et régionaux auprès des coopératives et agriculteurs locaux.

Nous vous les proposons à la Table-Epicerie pour une expérience et un partage du goût de notre Provence. ”

Marina & Richard ALIBERT

Bonne dégustation !



Boissons fraîches

AVEC ALCOOL

Apéritif

Cocktail	8,00€
Ricard - 2cl	3,50€
Kir Vin blanc - 12cl (cassis, pêche, châtaigne)	5,50€
Kir Royal (Champagne) - 12cl (crème de châtaigne, pêche, cassis)	8,00€

Bières artisanales Bio

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	4,90€
----------------------------------	-------

Vins

	En bouteille 75cl	Au verre 12cl
ROUGE		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine Gourmandise	21,00€	4,50€
BLANC		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine AOP Grignan Les Adhémar, viognier	27,00€	5,00€
ROSÉ		
• Perle de roseline IGP Méditerranée	29,00€	5,50€
• Les vigneron de Tavel Les Acanthes	21,00€	4,00€

Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

Champagne - Collet Brut Art Déco	
Coupe - 12cl	8,50€
Bouteille - 75cl	48,00€

SANS ALCOOL

Eaux minérales

Eau plate - 50l	3,50€
Eau plate - 100cl	4,50€
Eau gazeuse - 33l	3,00€
Eau gazeuse - 75l	4,50€
Mocktail	6,00€
Supplément Sirop	+0,50€

Thés glacés aix&terra - 25cl	4,50€
---	-------

Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées
Thé des Marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'orange

Jus de fruits Bio - 25cl	3,90€
---------------------------------	-------

Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise

Sirops - 25cl	2,50€
----------------------	-------

Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Cassis, Pêche

Sodas - 33cl	3,90€
---------------------	-------

Limonade **bio** nature ou Cola

Apéro à partager

La planche 2 à 4 personnes	25,00€
-----------------------------------	--------

- Tartine Crème de parmesan à la truffe d'été et poireaux
- Blinis à la Poichichade au piment **bio**
- Tartine Crème d'artichaut à la truffe et fond d'artichaut
- Tartine Tapenade noire **bio** et tataki de thon
- Tartine Olives-Pommes et Saint-Marcellin IGP

Boissons chaudes

Café

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Expresso	2,00€
Déca	2,00€
Noisette	2,10€
Café au lait	2,20€
Double Espresso	3,00€
Capuccino	3,00€

Chocolat chaud Valrhona	4,00€
--------------------------------	-------

Thés	3,50€
-------------	-------

Thé aix&terra 13 desserts - Thé noir, notes d'amandes
Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées
Thé des marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'orange

Supplément Chantilly	+0,50€
----------------------	--------

Menu du soir

35,00€

Velouté d'asperges

Délice d'anchoïade, Samoussa à la Sardinade

ou

Tataki de thon

Tapenade noire **bio**, Légumes croquants



Magret de canard

Caramel aux épices & Artichonade **bio**

Écrasé de pommes de terre, haricots verts

ou

Filet de truite d'Ardèche

Crème de basilic, Petit épeautre du Ventoux, épinards

Millefeuille

Marmelade d'oranges **bio** - Fruits de saison

ou

Tiramisu

Crème de chocolat croustillant de spéculoos

Les Pitchounets - Menu enfants -10ans 12,00€

Ravioles délice de tomates séchées Bio + 1 boule de glace au choix + 1 sirop

SUGGESTION RAVIOLE

Sauce aix&terra

Voir l'ardoise / 16,00€



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN



Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona**.

Entrées



Velouté d'asperges

Délice d'anchoïade

Samoussa à la Sardinade

12,00€



Poireaux printaniers

Crème de parmesan à la truffe d'été

Copeaux de parmesan, croûtons

9,50€

Tataki de thon

Tapenade noire **bio**

Légumes croquants

12,00€

Plats



Bœuf en maki

Mayonnaise **bio** à la truffe d'été,

Huile d'olive truffe noire

Pommes de terre grenaille

19,50€



Magret de canard

Caramel aux épices & Artichonade **bio**

Écrasé de pommes de terre, haricots verts

20,00€

Filet de truite d'Ardèche

Crème de basilic

Petit épeautre du Ventoux, épinards

18,00€

Fromage

Saint-Marcellin IGP

Confit d'olives et pommes

7,50€

Desserts

Millefeuille

Marmelade d'oranges **bio** - Fruits de saison

7,00€

Tiramisu

Crème de chocolat croustillant de spéculoos

7,00€

Tarte chocolat Valrhona

Crème de caramel fleur de sel de Camargue

Cacahuètes

7,50€

Café ou Thé gourmand

1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

8,50€

Carte des glaces artisanales et coupes glacées sur demande.



Plats "Signature" du chef étoilé Julien Allano pour aix&terra



Sans gluten



Plats végétariens



Fait maison

Nos produits de la Carte
sont **disponibles à l'Épicerie**
et sur notre e-shop www.aixetterra.com

aix&terra
La Table - Épicerie

Épicerie

Recettes apéritives

	Prix TTC
Artichonade bio 100g	5,95€
Délice de tomates séchées bio 100g	5,95€
Poivronade bio 100g	5,95€
Riste d'aubergines grillées bio 100g	5,95€
Poichichade au piment bio 100g	5,95€
Tapenade noire bio 100g	5,95€
Sardinade 100g	6,80€
Délice d'anchoïade 100g	6,80€

Huiles macérées & vinaigres

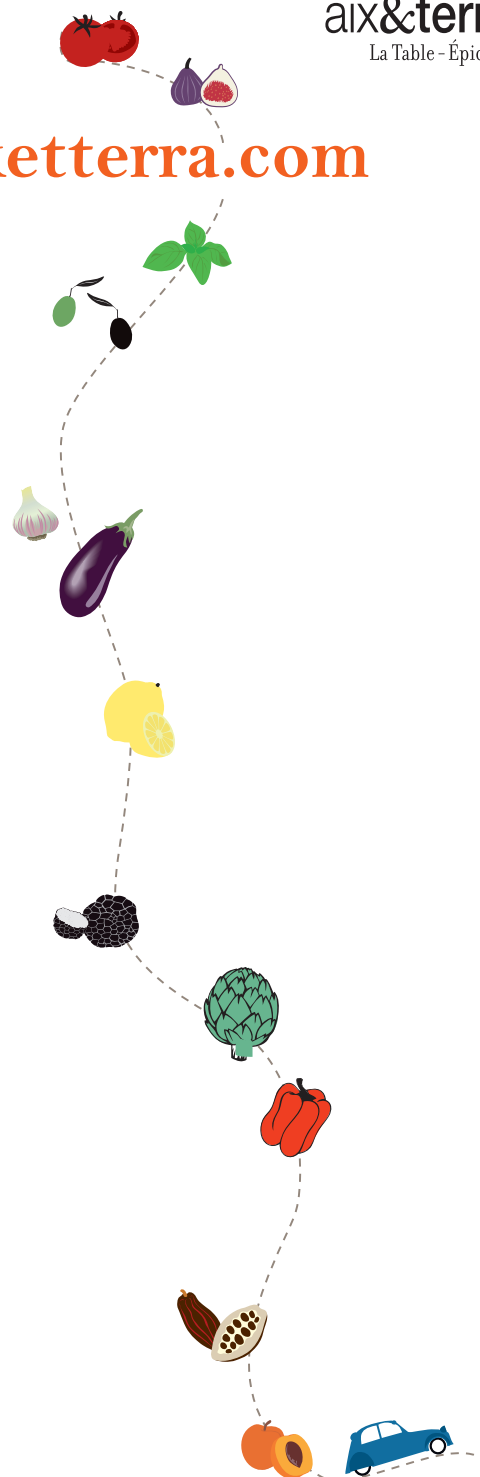
Huile d'olive et citron bio 200 ml	9,95€
Huile d'olive et piment bio 200 ml	9,95€
Huile d'olive et ail IGP bio de la Drôme 200 ml	9,95€
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	18,90€
Vinaigre tomate basilic 200 ml	9,80€

Sauces & condiments

Confit d'olives et pommes 130g	5,80€
Crème de parmesan au citron de Menton 200 g	8,95€
Crème de basilic 195g	8,95€
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	9,50€
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11,50€
Mayonnaise bio à la truffe d'été 100g	8,90€
Caramel aux épices 125 g	6,50€

Délices sucrés

Marmelade d'orange bio 240g	8,50€
Crème de chocolat croustillant de spéculoos 120g	6,80€
Crème de caramel & fleur de sel de Camargue 130g	6,80€



Découvrez
notre Manufacture et nos **Tables-Épiceries**
en **Provence**, de la Drôme à la Côte d'Azur !



TABLES & ÉPICERIES

Cannes Mandelieu
Hôtel Mercure
6 Allé des Cormorans
04 93 90 43 00

Marseille
Centre Prado
41, Boulevard Michelet
04 91 85 69 24

Mornas
Aire de Mornas Village
Sens Lyon / Marseille
04 90 37 03 09

Romans-sur-Isère
Marques Avenue
60, avenue Gambetta
04 75 71 34 70

Valence
355, avenue de Provence
04 75 44 01 80



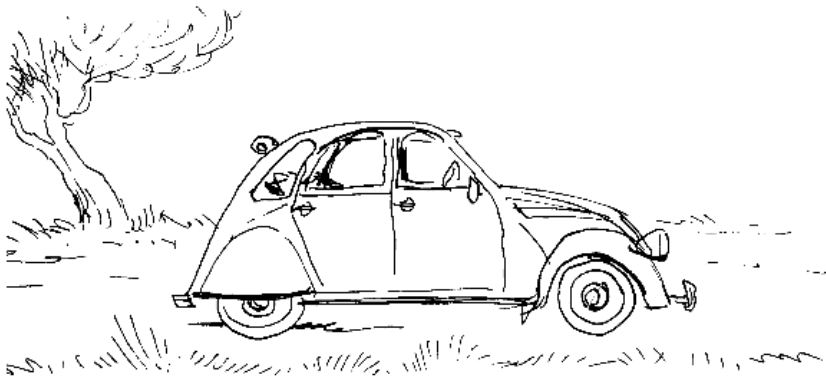
ÉPICERIE

Aix-en-Provence
32, rue Vauvenargues
04 42 09 43 81



MANUFACTURE, TABLE & ÉPICERIE

Saulce-sur-Rhône
N7 / 70, chemin du Mouillon
04 58 17 67 21



Notre **histoire...**

“ Depuis 2010, nous créons et fabriquons des recettes provençales d'exception au sein de notre Manufacture. Des ingrédients sans colorants ni conservateurs, souvent bio et principalement issus des circuits courts et régionaux auprès des coopératives et agriculteurs locaux.

Nous vous les proposons à la Table-Epicerie pour une expérience et un partage du goût de notre Provence. ”

Marina & Richard ALIBERT

Bonne dégustation !



Entrées

Tartine aix&terra du moment 7,50€
Salade verte et vinaigrette aix&terra

Tataki de thon 11,00€
Tapenade noire **bio**
Légumes croquants

Plats

Plat du jour 12,50€
Voir ardoise du jour

 **Salade de légumineuses** 13,50€
Blinis de Poichichade au piment **bio**
*Légumes de printemps et œuf **bio** mollet*

NOTRE FORMULE À EMPORTER

Voir Ardoise du Jour

Plat du jour + Dessert
15,90€

Desserts

Tiramisu 6,00€
Crème de chocolat croustillant de spéculoos

Tarte chocolat Valrhona 6,00€
Crème de caramel fleur de sel de Camargue
Cacahuètes

RAVIOLES À EMPORTER

Sauces aix&terra


 **Provençales**
Riste d'aubergines grillées **bio** 12,50€

Artichonade **bio** 12,50€

Tapenade noire **bio** 12,50€

Délice de tomates séchées **bio** 12,50€


Poivronade **bio** 12,50€

 **Crémeuses**
Crème de basilic 13,50€

Crème de parmesan citron de Menton 13,50€



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

 Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona**.

Boissons

Eau plate - 50cl 2,00€
Limonade bio nature ou Cola - 33cl 3,00€

Café
Expresso ou Déca 1,50€
Noisette 1,70€
Café au lait ou Capuccino 2,00€
Chocolat chaud Valrhona 3,00€

Thés glacés 3,00€
Thé aix&terra 13 desserts - *Thé noir, notes d'amandes*
Détox en Provence - *Thé vert, notes citronnées*
Thé des marseillais - *Thé vert, notes anis et réglisse*
Le chant des cigales - *Tisane Verveine, fleurs d'oranger*

Bières artisanales Bio
Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl 3,50€

Jus de fruits Bio - 25cl 3,00€

Boissons fraîches

AVEC ALCOOL

Apéritif

Cocktail	8,00€
Ricard - 2cl	3,50€
Kir Vin blanc - 12cl (cassis, pêche, châtaigne)	5,50€
Kir Royal (Champagne) - 12cl (crème de châtaigne, pêche, cassis)	8,00€

Bières artisanales Bio

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	4,90€
----------------------------------	-------

Vins

	En bouteille 75cl	Au verre 12cl
ROUGE		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine Gourmandise	21,00€	4,50€
BLANC		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine AOP Grignan Les Adhémar, viognier	27,00€	5,00€
ROSÉ		
• Perle de roseline IGP Méditerranée	29,00€	5,50€
• Les vigneron de Tavel Les Acanthes	21,00€	4,00€

Sélection de vins locaux

Voir sur l'ardoise

Champagne - Collet Brut Art Déco	
Coupe - 12cl	8,50€
Bouteille - 75cl	48,00€

SANS ALCOOL

Eaux minérales

Eau plate - 50l	3,50€
Eau plate - 100cl	4,50€
Eau gazeuse - 33l	3,00€
Eau gazeuse - 75l	4,50€
Mocktail	6,00€
Supplément Sirop	+0,50€

Thés glacés aix&terra - 25cl	4,50€
---	-------

Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées
Thé des Marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'oranger

Jus de fruits Bio - 25cl	3,90€
---------------------------------	-------

Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise

Sirops - 25cl	2,50€
----------------------	-------

Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Cassis, Pêche

Sodas - 33cl	3,90€
---------------------	-------

Limonade **bio** nature ou Cola

Apéro à partager

La planche 2 à 4 personnes	25,00€
-----------------------------------	--------

- Tartine Crème de parmesan à la truffe d'été et poireaux
- Blinis à la Poichichade au piment **bio**
- Tartine Crème d'artichaut à la truffe et fond d'artichaut
- Tartine Tapenade noire **bio** et tataki de thon
- Tartine Olives-Pommes et Saint-Marcellin IGP

Boissons chaudes

Café

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Expresso	2,00€
Déca	2,00€
Noisette	2,10€
Café au lait	2,20€
Double Espresso	3,00€
Capuccino	3,00€

Chocolat chaud Valrhona	4,00€
--------------------------------	-------

Thés	3,50€
-------------	-------

Thé aix&terra 13 desserts - Thé noir, notes d'amandes
Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées
Thé des marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'oranger

Supplément Chantilly	+0,50€
----------------------	--------

FORMULE PETIT DEJEUNER

1 boisson chaude + pain toasté + beurre
+ Crème gourmande ou Confiture bio
+ 1 jus de fruit du jour.

8,90€

Créations glacées a&t


L'acidulée	6,50€
Marmelade d'oranges bio <i>Boules citron bio et mandarine bio, fruits de saison</i>	
La gourmande	6,50€
Crème de caramel & fleur de sel de Camargue <i>Boules chocolat et vanille, brissures de spéculoos</i>	
La Provençale	6,50€
Confiture de framboise et citron de Menton bio <i>Boules fraise bio et abricot bio, amandes effilées</i>	

Desserts & Pâtisseries

Millefeuille	7,00€
Marmelade d'oranges bio - Fruits de saison	
Tiramisu	7,00€
Crème de chocolat croustillant de spéculoos	
Tarte chocolat Valrhona	7,50€
Crème de caramel fleur de sel de Camargue <i>Cacahuètes</i>	
Café ou Thé gourmand	8,50€
1 espresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts	

Glaces artisanales BIO

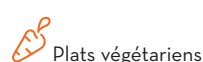
1 boule	2,50€
2 boules	4,00€
3 boules	5,50€
Parfums BIO : citron, mandarine, fraise, abricot, vanille. Autres : chocolat et calissons.	

 Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona**.

FORMULE GOÛTER

1 boisson chaude (chocolat chaud Valrhona ou cappuccino ou thé/tisane aix&terra) + 1 dessert au choix (hors café/thé gourmand).

9,50€



aix&terra

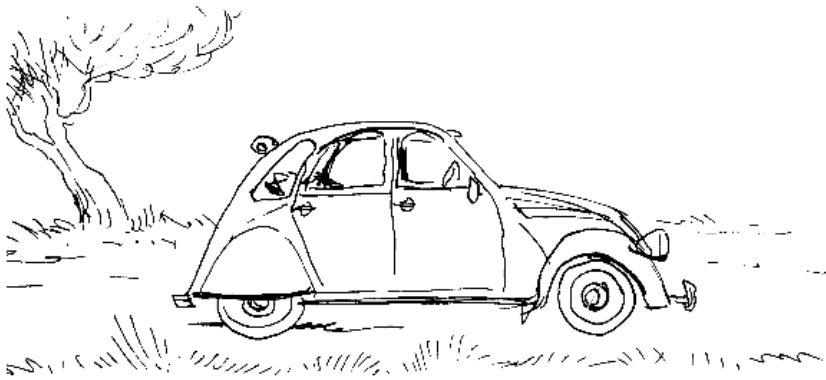
La Table - Épicerie

Le goût de la Provence



www.aixeterra.com





Notre **histoire...**

“ Depuis 2010, nous créons et fabriquons des recettes provençales d'exception au sein de notre Manufacture. Des ingrédients sans colorants ni conservateurs, souvent bio et principalement issus des circuits courts et régionaux auprès des coopératives et agriculteurs locaux.

Nous vous les proposons à la Table-Epicerie pour une expérience et un partage du goût de notre Provence. ”

Marina & Richard ALIBERT

Bonne dégustation !



Boissons fraîches

AVEC ALCOOL

Apéritif

Cocktail	8,00€
Ricard - 2cl	3,50€
Kir Vin blanc - 12cl (cassis, pêche, châtaigne)	5,50€
Kir Royal (Champagne) - 12cl (crème de châtaigne, pêche, cassis)	8,00€

Bières artisanales Bio

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	4,90€
----------------------------------	-------

Vins

	En bouteille 75cl	Au verre 12cl
ROUGE		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine Gourmandise	21,00€	4,50€
BLANC		
• Petite cavale AOP Luberon	26,00€	4,50€
• Domaine de Montine AOP Grignan Les Adhémar, viognier	27,00€	5,00€
ROSÉ		
• Perle de roseline IGP Méditerranée	29,00€	5,50€
• Les vigneron de Tavel Les Acanthes	21,00€	4,00€

Sélection de vins locaux Voir sur l'ardoise

Champagne - Collet Brut Art Déco	
Coupe - 12cl	8,50€
Bouteille - 75cl	48,00€

SANS ALCOOL

Eaux minérales

Eau plate - 50l	3,50€
Eau plate - 100cl	4,50€
Eau gazeuse - 33l	3,00€
Eau gazeuse - 75l	4,50€
Mocktail	6,00€
Supplément Sirop	+0,50€

Thés glacés aix&terra - 25cl	4,50€
---	-------

Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées
Thé des Marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'orange

Jus de fruits Bio - 25cl	3,90€
---------------------------------	-------

Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise

Sirops - 25cl	2,50€
----------------------	-------

Citron, Menthe, Grenadine, Fraise, Cassis, Pêche

Sodas - 33cl	3,90€
---------------------	-------

Limonade **bio** nature ou Cola

Apéro à partager

La planche 2 à 4 personnes	25,00€
-----------------------------------	--------

- Tartine Crème de parmesan à la truffe d'été et poireaux
- Blinis à la Poichichade au piment **bio**
- Tartine Crème d'artichaut à la truffe et fond d'artichaut
- Tartine Tapenade noire **bio** et tataki de thon
- Tartine Olives-Pommes et Saint-Marcellin IGP

Boissons chaudes

Café

Nous sélectionnons les meilleurs cafés **bio**.

Expresso	2,00€
Déca	2,00€
Noisette	2,10€
Café au lait	2,20€
Double Espresso	3,00€
Capuccino	3,00€

Chocolat chaud Valrhona	4,00€
--------------------------------	-------

Thés	3,50€
-------------	-------


Thé aix&terra 13 desserts - Thé noir, notes d'amandes
Détox en Provence - Thé vert, notes citronnées
Thé des marseillais - Thé vert, notes anis et réglisse
Le chant des cigales - Tisane Verveine, fleurs d'orange

Supplément Chantilly	+0,50€
----------------------	--------

Entrées

-  **Œufs Bio mollet** 12,00€
Crème d'artichaut à la truffe
Fond d'artichaut et croûtons
-  **Velouté d'asperges** 12,00€
Délice d'anchoïade
Samoussa à la Sardinade
-  **Poireaux printaniers** 9,50€
Crème de parmesan à la truffe d'été
Copeaux de parmesan, croûtons
- Tataki de thon** 12,00€
Tapenade noire **bio**
Légumes croquants
- Tartine aix&terra du moment** 8,50€
Salade verte et vinaigrette aix&terra

Plats

-  **Bœuf en maki** 19,50€
Mayonnaise **bio** à la truffe d'été,
Huile d'olive truffe noire
Pommes de terre grenaille
-  **Salade de légumineuses** 16,00€
Blinis de Poichichade au piment **bio**
*Légumes de printemps et œuf **bio** mollet*
-  **Magret de canard** 20,00€
 Caramel aux épices & Artichonade **bio**
Écrasé de pommes de terre, haricots verts
- Filet de truite d'Ardèche** 18,00€
Crème de basilic
Petit épeautre du Ventoux, épinards

FORMULES DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

Voir Ardoise du Jour

Plat du Jour	14,00€
Entrée + Plat	19,50€
Plat + Dessert	18,50€
Entrée + Plat + Dessert	22,90€


La Mistral (disponible le samedi) 18,50€
Ravioles provençales + Dessert

Les Pitchounets - Menu enfants -10ans 12,00€
Ravioles délice de tomates séchées Bio + 1 boule de glace au choix + 1 sirop

Supplément Café / Thé gourmand +1,50€


RAVIOLES

Sauces aix&terra

-  **Provençales**
- | | |
|--|--------|
| Riste d'aubergines grillées bio | 14,00€ |
| Artichonade bio | 14,00€ |
| Tapenade noire bio | 14,00€ |
| Délice de tomates séchées bio | 14,00€ |
| Poivronade bio | 14,00€ |
- Crémeuses**
- | | |
|------------------------------------|--------|
| Crème de basilic | 15,00€ |
| Crème de parmesan citron de Menton | 15,00€ |
- Truffées**
- | | |
|-------------------------------------|--------|
| Crème d'artichaut à la truffe d'été | 16,00€ |
| Huile d'olive à la truffe noire | 16,00€ |
| Crème de parmesan à la truffe d'été | 16,00€ |



RAVIOLES LABEL ROUGE DU PÂTIER FRANÇAIS SAINT-JEAN

 Nous travaillons nos recettes avec le **chef étoilé Julien Allano**, parrain et conseil de notre Table-Epicerie. Nous élaborons nos crèmes gourmandes et desserts de la carte avec le **chocolat Valrhona**.

Fromage

Saint-Marcellin IGP 7,50€
Confit d'olives et pommes

Desserts

Millefeuille 7,00€
Marmelade d'oranges **bio** - Fruits de saison

Tiramisu 7,00€
Crème de chocolat croustillant de spéculoos

Tarte chocolat Valrhona 7,50€
Crème de caramel fleur de sel de Camargue
Cacahuètes

Café ou Thé gourmand 8,50€
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

Carte des glaces artisanales et coupes glacées sur demande.



Plats "Signature" du chef étoilé
Julien Allano pour aix&terra



Sans gluten



Plats végétariens



Fait maison

Origines de nos viandes : France & UE. Tous les produits avec la mention **bio** sont certifiés issus de l'Agriculture Biologique.
Liste des allergènes consultable auprès de l'équipe en salle. Saucel, printemps 2022.

Nos produits de la Carte
sont **disponibles à l'Épicerie**
et sur notre e-shop www.aixetterra.com

aix&terra
La Table - Épicerie

Épicerie

Recettes apéritives

Artichonade bio 100g	5,95€
Délice de tomates séchées bio 100g	5,95€
Poivronade bio 100g	5,95€
Riste d'aubergines grillées bio 100g	5,95€
Poichichade au piment bio 100g	5,95€
Tapenade noire bio 100g	5,95€
Sardinade 100g	6,80€
Délice d'anchoïade 100g	6,80€

Huiles macérées & vinaigres

Huile d'olive et citron bio 200 ml	9,95€
Huile d'olive et piment bio 200 ml	9,95€
Huile d'olive et ail IGP bio de la Drôme 200 ml	9,95€
Huile d'olive et truffe noire 100 ml	18,90€
Vinaigre tomate basilic 200 ml	9,80€

Sauces & condiments

Confit d'olives et pommes 130g	5,80€
Crème de parmesan au citron de Menton 200 g	8,95€
Crème de basilic 195g	8,95€
Crème de parmesan à la truffe d'été 100g	9,50€
Crème d'artichaut à la truffe 100g	11,50€
Mayonnaise bio à la truffe d'été 100g	8,90€
Caramel aux épices 125 g	6,50€

Délices sucrés

Marmelade d'orange bio 240g	8,50€
Crème de chocolat croustillant de spéculoos 120g	6,80€
Crème de caramel & fleur de sel de Camargue 130g	6,80€

Découvrez
notre Manufacture et nos **Tables-Épiceries**
en **Provence**, de la Drôme à la Côte d'Azur !



TABLES & ÉPICERIES

Cannes Mandelieu
Hôtel Mercure
6 Allé des Cormorans
04 93 90 43 00

Marseille
Centre Prado
41, Boulevard Michelet
04 91 85 69 24

Mornas
Aire de Mornas Village
Sens Lyon / Marseille
04 90 37 03 09

Romans-sur-Isère
Marques Avenue
60, avenue Gambetta
04 75 71 34 70

Valence
355, avenue de Provence
04 75 44 01 80



ÉPICERIE

Aix-en-Provence
32, rue Vauvenargues
04 42 09 43 81



MANUFACTURE, TABLE & ÉPICERIE

Saulce-sur-Rhône
N7 / 70, chemin du Mouillon
04 58 17 67 21

