



MENU

Entrée/Plat/Dessert 44.90€

ENTREES | 17€ à la carte

*Tentacules d'encornets en salade fraîche,
condiments de saison, marinade huile d'olive et basilic,
pignons de pin torréfiés*

*Asperges vertes de Provence rôties, morilles étuvées,
fin velouté à saucer*

*"Tiradito" de truite de la Sorgue, émulsion acidulée,
croquants de légumes estivaux*

*Foie Gras mi-cuit, chutney d'oignons nouveaux
au miel de Provence, petite brioche (+4.00€)*

PLATS | 25€ à la carte

*Calamar farçi en terre et mer, crème de crustacés au
Marc de Provence, polenta snackée et petits légumes*

*Suprême de pintade fermière rôtie,
mousseline de petits pois à la menthe, jus à l'ail des ours*

*Epaule de cochon du Ventoux confite,
artichaut en deux façons, rôti et royale, jus de cuisson corsé*

*Risotto d'épeautre, légumes printaniers croquants,
émulsion de parmesan, huile au citron*

DESSERTS | 10€ à la carte

Fromage de chèvre du Ventoux

*Sablé breton en crumble,
crémeux citron basilic, fraises marinées*

*Crème brûlée gourmande, framboises fraîches,
pistache et citron, huile d'olive à la menthe*

