



CARTE

LES ENTRÉES

- Stracciatella**, tomate caramélisée, pêche à la flamme, croustillant aux graines, 17,00€
balsamique, huile d'olive aux basilic de chez JeanJean
- Panna cotta** de poivrons rouges, chèvre du Ventoux, 15,00€
éclats de noisettes, coriandre
- Comme une salade César**, laitue sucrine, aiguillettes de poulet au corn-flakes, 17,00€
parmesan, anchois, oeuf dur
- Céviche de saumon** préparé façon tataki, zéphyre de concombre, 18,00€
lait de coco, citron vert, menthe

LES PLATS

- Poire de boeuf française** poêlée, écrasé de pommes de terre aux olives noires, 29,00€
ketchup d'échalotes confites, ail noir et vinaigre de cidre
- Suprême de volaille** cuisson basse température, caviar d'aubergines 26,00€
au thé fumé, sauce pain au levain grillé et beurre noisette
- Poisson selon l'arrivage**, harmonie autour de la courgette, 27,00€
sauce émulsionnée froide au lait ribot, chlorophylle de persil plat
- Petit épeautre du Ventoux** en risotto, saveur d'été du moment, 23,00€
mélange de graines, tuile de sarrasin

LES DESSERTS

(15MN D'ATTENTE SI COMMANDÉ EN FIN DE REPAS)

- Assiette de fromages affinés de nos régions** 13,00€
- Abricot d'Estagel rôti au thym**, crème vanille façon crème brûlée, 13,00€
miel de fleur, croustillant amandes
- Namelaka** chocolat intense, crumble cacao et sésame noir, gel persil 13,00€
- Pêche d'Estagel** au muscat de Lunel, faisselle du Ventoux et verveine, 13,00€
biscuit sablé

Les MENUS

L'INSPIRATION DU CHEF

(UNIQUEMENT LE MIDI HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS)
VOIR ARDOISE

Entrée/plat 21.00€

Plat/dessert 20.00€

Entrée/plat/dessert 24,00€

MENU DÉCOUVERTE

Au choix à la carte

Entrée/plat 41,00€

Plat/dessert 39,00€

Entrée/plat/dessert 49,00€

MENU ENFANT

(Jusqu'à 12 ans)

15,00 €

Stracciatella, tomate, pêche à la flamme, croustillant aux graines, huile d'olive aux basilic
ou

Salade César, laitue sucrine, aiguillettes de poulet au corn-flakes, parmesan, anchois, oeuf dur

-Poire de boeuf, écrasé de pommes de terre aux olives noires, ketchup d'échalotes
ou

-Poisson selon l'arrivage, harmonie autour de la courgette, sauce froide au lait ribot, chlorophylle de persil plat

Abricot d'Estagel rôti, crème vanille façon crème brûlée, miel de fleur, croustillant amandes
ou

2 boules de glace barbe à papa

Tous nos plats sont faits maison (hors glaces artisanales) et nos viandes de race Française

Listes des allergènes consultable en fin de carte

Prix TTC- Service compris

