

Chef de Cuisine : Paul Averty

Les Entrées:

L'Asperge de Provence

Jaune confit, ail des ours et poutargue 34€

Les Belles Langoustines

Betteraves multicolores, citron surmaturé de Monteux 38€

L'Escalope de Foie Gras

Oignons nouveaux, petits pois et tagettes 36€

Les Plats

La Daurade Sauvage de Méditerranée

Vierge de fenouil, huîtres et moules de Camargue 44€

La Queue de Lotte

Piquée aux anchois, tapenade d'olives du Calanquet, broceleti 43€

L'Agneau des Alpilles

Côtes et selle rôtie à la fleur de thym et estragon,
Artichauts épineux 46€

Le Bœuf

Filet rôti, paleron confit et surprise de romaine 48€

Le Plateau de Fromages affinés des Bories

24€

Les Desserts de notre Chef Pâtissier Anatole Trouche

Le Soufflé Chocolat « Abinao »

Glace fumée 25€

La Fraise de Carpentras

Agastache et sureau 25€

Le Citron

Mousse légère acidulée au miel et thym, limoncello givré 25€

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE 1169/2011) dont la liste est à disposition sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets

Menu Bories

90€

L'Asperge de Provence

Jaune confit, ail des ours et poutargue

La Queue de Lotte

Piquée aux anchois, tapenade d'olives du Calanquet, brocoleti

Le Plateau de Fromages affinés des Bories

(avec supplément 20 €)

Le Soufflé Chocolat « Abinao »

Glace fumée

Menu Végétarien

80€

L'Asperge de Provence

Emulsion d'agrumes

Les Artichauts épineux de l'Isle sur la Sorgue

Céréales bio, émulsion à l'huile d'olive

Dessert au choix à la carte

Menu des petits Gourmets (5 à 12 ans)

24€

Entrée, Plat, Dessert élaboré par le Chef

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE 1169/2011) dont la liste est à disposition sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets

Menu Dégustation
150€

Carte blanche à notre chef, Paul Averty, pour une dégustation de 7 plats
(Menu servi à l'ensemble de la table, jusqu'à 21h00)

Menu Découverte
115€

L'Escalope de Foie Gras
Oignons nouveaux, petits pois et tagettes

La Daurade Sauvage de Méditerranée
Vierge de fenouil, huîtres et moules de Camargue

L'Agneau des Alpilles
Côtes et selle rôtie à la fleur de thym et estragon,
Artichauts épineux

Le Plateau de Fromages affinés des Bories
(avec supplément 20 €)

La Fraise de Carpentras
Agastache et sureau