

*B*

## Menu du Marché

**Entrée / Plat / Dessert : 68 €**

**Entrée / Plat : 57 €**

**Plat / Dessert : 48 €**

### Les Entrées

**Terrine de foie gras**

Chutney et toasts

**Salade de petits pois**

Menthe et velouté rafraîchi

**Les belles asperges de l'Isle sur Sorgue**

« A la minute », hollandaise tradition

Ou vinaigrette à l'huile d'olive de Provence

### Les Plats

**La pêche du jour**

Snackée à la plancha

Epeautre et vierge d'agrumes

**Epaule d'agneau confite aux épices douces**

Pois chiches bio de Sault, houmous

**Filet de bœuf rôti façon Maître d'Hôtel**

Ecrasée de mona lisa

(supplément 10€)

**Cocotte de primeurs, sélection de notre maraîcher**

**Sélection de 4 fromages**

(supplément de 16 €)

### Les Desserts

**Velouté glacé aux fraises de Carpentras**

Sorbet citron basilic

**Moelleux chocolat cœur coulant**

Glace aux amandes

**Millefeuille de framboises à l'anis**

Quenelle marbrée

### Tout simplement

**La Salade César 22€**

**L'assiette de Saumon fumé 26€**

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 Européenne. Prix nets en Euros**