

B

Les Entrées

Terrine de foie gras 26€

Chutney et toasts

Salade de petits pois 21€

Menthe et velouté rafraîchi

Les belles asperges de l'Isle sur La Sorgue 22€

« A la minute », hollandaise tradition

Ou vinaigrette à l'huile d'olive de Provence

Les Plats

La pêche du jour 30€

Snackée à la plancha

Epeautre et vierge d'agrumes

Epaule d'agneau confite aux épices douces 37€

Pois chiches bio de Sault, houmous

Filet de bœuf rôti façon Maître d'Hôtel 38€

Ecrasée de Mona Lisa

Cocotte de primeurs, sélection de notre maraîcher 28€

Le Plateau de Fromages affinés des Bories 22€

Les Desserts

Velouté glacé aux fraises de Carpentras 19€

Sorbet citron basilic

Moelleux chocolat cœur coulant 19€

Glace aux amandes

Millefeuille de framboises à l'anis 19€

Quenelle marbrée

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