

**Menu découverte
135€**

**Carte blanche à nos Chefs
Pour une dégustation de 5 plats**

Entrée / Poisson / Viande / Fromage / Dessert

(Menu servi à l'ensemble de la table, jusqu'à 21h00)

**Menu Végétarien
80€**

Les Fleurs de Courgettes
Brousse et basilic, jus de ratatouille



Assiette de légumes de saison

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*

Notre Chef Paul Averty
Vous propose son menu carte
Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 95€
Entrée / Plat / Fromage / Dessert 115€

LES ENTREES

A la carte

La Fleur de Courgette farcie Brousse et basilic, jus de ratatouille 	32€
Foie gras poêlé Haricots verts, cerise et compotée d'oignon doux 	36€
Thon rouge de méditerranée Mariné à la passion, fine râpée végétale 	32€

LES PLATS

La barbue de ligne Ventrèche de Bigorre, coco et girolles, lait de haddock 	46€
Le Rouget de méditerranée Tomate, olives de Provence en marmelade instantanée	43€
L'Agneau des Alpilles Artichaut épineux de l'Isle-sur-la-Sorgue, pistache et estragon pilés 	45€
Le Filet de Bœuf rôti Mille-feuille de monalisa, romaine braisée 	44€
Cocotte de primeurs, sélection de notre maraîcher	32€
Plateau de Fromages des Bories La fromagerie de l'Isle à l'Isle-sur-la-Sorgue	22€

Les desserts de notre Chef Pâtissier Anatole Trouche

Velouté glacé aux fraises de Carpentras Sorbet citron basilic	20€
Moelleux chocolat cœur coulant Glace aux amandes	20€
Millefeuille de framboise à l'anis Quenelle marbrée	20€
La Cerise de Goult et pistache Espuma et sorbet à la cerise, biscuit et crème glacée à la pistache	20€

Plat sans Gluten



Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets