

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	32€
Brousse et basilic, jus de ratatouille	
L'escalope de Foie Gras Poêlé	36€
Poire, noisettes et shiso	
Escalope poêlée, pêche de vigne rôtie, rafraichie à la verveine	
Le Thon rouge et la seiche de méditerranée	32€
Concombre givré, crémeux de tomate confite et anchoïade légère	



LES PLATS

La Lotte	43€
En cuisson douce, coco crémeux, girolles et haddock en émulsion	
Le Bar sauvage	45€
Tomate, olives de Provence en marmelade instantanée	
L'Agneau des Alpilles	45€
Artichaut épineux de l'Isle-sur-la-Sorgue, pistache et estragon pilés	
Le Filet de Bœuf bio rôti	50€
Gnocchis de mona-lisa, queue de bœuf confite et consommé à la truffe d'automne	
Cocotte de primeurs, sélection de notre maraîcher	32€
Plateau de Fromages des Bories	22€
La fromagerie de l'Isle à l'Isle-sur-la-Sorgue	

LES DESSERTS

La Cigale	18€
Croustillant amande, mousse lavande et confit d'abricot	
Le Royal chocolat	18€
Biscuit croustillant, praliné noisette et mousse chocolat	
L'Éclat	18€
Sablé et crémeux noisette, mousse chocolat au lait	



Plat sans Gluten



Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets