

Menu Dégustation

140€

Carte blanche à nos Chefs Julien Bontus et Giovanni Menegazzi
Pour une dégustation de 7 plats
(Menu servi à l'ensemble de la table, jusqu'à 21h00)

Menu Découverte

95€

Fleur de Courgette et Langoustines

Farce fine de Langoustines

Bisque aérée

Croquant de courgette

Le Chapon de Méditerranée

Artichaut à la barigoule wakamé

Espuma de Mozzarella

L'agneau de Sisteron

La selle d'agneau rôtie sur l'os Tempura de ris d'Agneau

Caviar d'Aubergine

Pilé de Pignon de Pin et Citron

Plateau de Fromages affinés (supplément 22€)

Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes

Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle / Sorgue

L'Abricot et Le Chocolat Blanc Ivoire

Confit d'Abricot Oranged et Vanille

Mousse légère Abricot

Fine Feuille Chocolat Blanc

Sorbet Basilic

Ou

La Framboise et La Moutarde

Mousse Glacée Framboise

Gel Framboise Moutarde

Baba à L'eau de vie de Framboise

Crème Mascarpone à la Vanille Tahitensis

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets

Menu Bories

80€

Melon au Jambon de Thon « Mojama »

Raviole ouverte, Pulpe de melon et fenouil

Sorbet melon huile Aneth

La Liche

Jus bouillabaisse aux crustacés

Chutney Tomates et Ananas

Plateau de Fromages affinés (supplément 22€)

Monsieur Vergne : Maitre fromager

Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle / Sorgue

La Cerise et Le Chocolat Noir

Croustillant Praliné

Crémeux Chocolat noir 72%

Granité et Mousse Cerise

Menu des petits Gourmets (5 à 12 ans)

22€

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 Julien Bontus
Vous propose sa carte**

LES ENTREES

Melon au Jambon de Thon « Mojama » 34€
Raviole ouverte, Pulpe de melon et fenouil
Sorbet melon huile Aneth

Fleur de Courgette et Langoustines 42€
Farce fine de Langoustines
Bisque aérée
Croquant de courgette

Tentacule de Poulpe 36€
Aioli à l'ail noir
Légumes croquants

LES POISSONS

Le Chapon de Méditerranée 45€
Artichaut à la barigoule wakamé
Espuma de Mozzarella

La Liche 39€
Jus bouillabaisse aux crustacés
Chutney tomates et ananas

PLAT VEGETARIEN

L'assiette de légumes de Provence 27€

LES VIANDES

La Côte de Veau du Limousin 47€
Fricassée de Haricots au beurre d'Olives noires,
Condiment Datte Olive

Le Pigeon de Sarrians 52€
Cuit sur coffre
Chutney d'Abricots, Amandes fraîches
Gnocchi au Citron

L'Agneau de Sisteron 45€
La selle d'agneau rôtie sur l'os, Tempura de ris d'agneau
Caviar d'Aubergine
Pilé de pignon de pin et citron

PLATEAU DE FROMAGES DES BORIES 22€
Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes
Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle / Sorgue

LES DESSERTS

Chef Pâtissier : Giovanni Menegazzi

La Cerise et Le Chocolat Noir 24 €
Croustillant Praliné
Crèmeux Chocolat noir 72%
Granité et Mousse Cerise

La Framboise et La Moutarde 24 €
Mousse Glacée Framboise
Gel Framboise Moutarde
Baba à L'eau de vie de Framboise
Crème Mascarpone à la Vanille Tahitensis

L'Abricot et Le Chocolat Blanc Ivoire 24 €
Confit d'Abricot Oranged et Vanille
Mousse légère Abricot
Fine Feuille Chocolat Blanc
Sorbet Basilic

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*