

*Notre Chef Grégory Mirer,
vous propose sa nouvelle carte*

Les Entrées

<i>La Truite de Pays</i>	25€
<i>Marinée, concombre acidulé et basilic</i>	
<i>Le Foie Gras Poêlé</i>	26€
<i>Rhubarbe confite, oignons caramélisés</i>	
<i>La Fleur de Courgette</i>	24€
<i>Farcie, pignons de pin et romarin</i>	
<i>Terre Mer</i>	25€
<i>Poulpe et moules de Bouchot, betterave fumée, thym citron</i>	

Végétariens

<i>Assiette de légumes de saison</i>	25€
--------------------------------------	-----

Les Poissons

<i>Le Rouget</i>	32€
<i>Asperges vertes de L'Isle-sur-la-Sorgue, boulghour, citron confit</i>	
<i>La Pêche du jour</i>	34€
<i>Carotte passion, fenouil et cumin</i>	
<i>La Lotte</i>	31€
<i>Cuisson lente, pois gourmands et chorizo</i>	

Les Viandes

<i>L'Agneau de Provence en 2 façons</i>	35€
<i>Confit et rôti, romaine et petits pois</i>	
<i>Le Veau (2 pers)</i>	39 €/pers
<i>La côte rôtie au romarin, légumes printaniers</i>	
<i>Le Bœuf</i>	39€
<i>En filet, aubergine du Luberon, artichauts épineux</i>	

Les Desserts (Chef Pâtissière : Marion Melin)

<i>L'Assiette de Fromage</i>	15€
<i>L'Assiette de Fruits de saison</i>	15€
<i>Le Chocolat</i>	18€
<i>Ganache, glace et croustillant, tonka torréfié</i>	
<i>La Fraise</i>	17€
<i>Crèmeux Yuzu, sponge cake basilic</i>	
<i>L'Agrume</i>	17€
<i>Orange et citron, tuile sésame, glace curry</i>	

*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*