

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€

Le Foie Gras de Canard

*Terrine, insert rhubarbe gingembre,
Salade de fraises en marinade de coquelicot*

Le Turbot

*Tartelette d'asperges et Amandes
Hollandaise aérée au Yuzu*

L'agneau de Sisteron

*La selle d'agneau rôtie sur l'os Tempura de ris d'Agneau
Houmous de pois chiche servi tiède*

Plateau de Fromages affinés (supplément 22€)

*Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes
Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle / Sorgue*

Le Chocolat

Crèmeux de chocolat 70%

Mousse chocolat tiède

Sorbet Hibiscus

Ou

La Fraise de Sébastien Coudray et le sureau

*Mousse vinaigrée de fraises, Croustillant de feuilletage
Chutney de fraises, émulsion de Sureau*

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets

Menu Bories

80€

Les Asperges Blanches de Sebastien Coudray

Cuites à l'anglaise et rôties

Vinaigrette Grenobloise au jambon de thon

Sauce mousseline

Le Mulet noir

Mijoté de petits pois au citron confit

Râpé de Poutargue

Plateau de Fromages affinés (supplément 22€)

Monsieur Vergne : Maître fromager

Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle / Sorgue

La Pomme et la Coriandre

Pomme confite dans son jus

Sorbet coriandre

Pâte de pomme, granola et émulsion pomme

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, et notre Chef Pâtissier Giovanni Menegazzi
Vous propose leur carte*

LES ENTRÉES

Le Foie Gras de Canard 42€
*Terrine, insert rhubarbe gingembre,
Salade de fraises en marinade de coquelicot*

Les Asperges Blanches de Sebastien Coudray 34€
*Cuites à l'anglaise et rôties
Vinaigrette Grenobloise au jambon de thon
Sauce mousseline*

La Raviole de Langoustine 36€
Condiment Pomelo Brulé

LES POISSONS

Le Turbot 45€
*Tartelette d'asperges et amandes
Hollandaise aérée au yuzu*

Le Mulet noir 39€
*Mijoté de petits pois au citron confit
Râpé de Poutargue*

PLAT VEGETARIEN

L'assiette de légumes de Provence 32€

*Toutes nos viandes sont d'origine française
Prix nets*

LES VIANDES

Le Bœuf 48€

Beurre de pommes de terre fumé au praliné de champignons
Aillé et champignons de Paris de « Terra Mycota » juste snackés

Le Pigeon de Sarrians 52€

Cuit sur coffre
Pois gourmands glacés
Salade de pois sucré au caramel de soja sésame

L'Agneau de Sisteron 45€

La selle d'agneau rôtie sur l'os, Tempura de ris d'agneau
Houmous de pois chiche servi tiède

PLATEAU DE FROMAGES DES BORJES 22€

Monsieur Vergne : Maître affineur à Nîmes
Monsieur Pellegrini : Maître affineur à Isle / Sorgue

LES DESSERTS (Chef Pâtissier : Giovanni Menegazzi)

La Pomme et La Coriandre 20€

Pomme confite dans son jus
Sorbet coriandre
Pâte de pomme, granola et émulsion pomme

La feuille à feuille Chocolat et Hibiscus 24€

Crèmeux Chocolat Araguani,
Croustillant praliné, Gel Hibiscus,
Mousse au chocolat tiède

La Fraise de Sébastien Coudray et le sureau 22€

Mousse vinaigrée de fraises, Croustillant de feuilletage
Chutney de fraises, émulsion de Sureau
Sorbet sureau

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