

Les Entrées

Pressé de Foie gras de Canard, chutney mangue pomme et pain de campagne grillé

19€

En suggestion : Le verre de Sauternes (supplément 10€)

Tartare de Daurade Royale, salade de Lentilles à l'huile de Noix et copeaux de

Poutargue

18 €

Le Risotto de Petit épeautre de Sault, à la Truffe Tuber Aestivum

25 €

Sablé au Parmesan et Panna-cotta de Poivron rouge, chèvre frais aux fines herbes,

sorbet Gaspacho et Tuile Parmesan

17 €

L'entrée du moment

15 €

Menu du marché

Servi uniquement le Midi

Ce Menu est Susceptible d'être Modifié selon le Marché

Rouleau de Printemps aux légumes croquants et truite gravlax

Suprême de Pintade rôtie, polenta crémeuse

Trilogie de Fromages

Ou

Fraises et crème diplomate à la menthe

31 € TTC

Les Viandes

Filet de Bœuf périgourdin, foie gras de Canard poêlé et sauce aux arômes de Truffes

37€

Porc noir de Bigorre, confit de 8 heures, fruit de Saison poché aux épices et vin de Maury

32€

Carré d'Agneau rôti, son jus d'agneau à la Fleur de Thym

33 €

Magret de Canard en Croute Wellington
(Farci foie gras, jus arôme de Truffes)

34 €

Les Poissons

Bar rôti à la façon du chef (beurre, ail, Chapelure)

26 €

Noix de Saint-Jacques à la Plancha, Coques et concassée de tomates Ananas au Thym citron, une émulsion d'eau de Tomates

29 €

½ Homard grillé, Risotto de Petit épeautre au Safran, copeaux de Parmesan et écume de ses carcasses

35 €

Le Bar en croute de Sel pour 2 personnes minimum

(Selon arrivage)

9 € *les 100 gr*

Les Desserts

Moelleux au Chocolat noir Valhrona, Crème Glacée Vanille

10 €

Crème brûlée à la Pistache, espuma Abricot et financier aux Amandes

10 €

Parfait Glacé au Miel de Bonnieux, cœur coulant aux Fruits rouges et fruits confits d'Apt

10 €

Assortiment de Glaces et sorbets Maison du Moment

9 €

Comme une Tarte au Citron Meringuée

10 €

Trilogie de Fromages et Marmelade

9 €

Extrait de la Carte des Vins	37,5Cl	50 Cl	75 Cl
Château Les Eydins Bio S.Seignon	-----	-----	31,00 €
Château La Canorgue Bio J.P Margan	-----	24,50 €	29,50 €
Domaine de La Citadelle Bio R.Rouard	-----	28,00 €	39,50 €
Lirac Rosé Cht St Roch Brunel et Fils	-----	-----	25,00 €
Saint Veran Cuvee Prestige R.Lassarat	25,00 €	-----	46,00 €

Vin au Verre à Partir de 6,50 € les 12 cl

Menu Gourmand

La Courgette en 2 façon, sa fleur farcie à la Brousse et pignon de pin, et petit rouleau de courgette aux légumes provençaux et pistou

Ou

Sablé au Parmesan et Panna-cotta de Poivron rouge, chèvre frais aux fines herbes, sorbet Gaspacho et Tuile Parmesan

Ou

Tartare de Daurade Royale, salade de Lentilles à l'huile de Noix et copeaux de Poutargue

Les filets de Rouget comme une Bouillabaisse revisitée, Espuma de Pommes de Terre Aillée, croustille de Pain grillé, huile d'Olive et Rouille

Ou

Dos d'Agneau rôti au lard et basilic, Ail confit, Caviar d'Aubergine et jus infusé au Romarin

Ou

Pavé de Cabillaud grillé sur peau, Wok de Carottes colorées, émulsion au citron

Trilogie de Fromages et mesclun

Dessert au choix à la carte (à choisir en début de repas)

45€ TTC

Menu Truffe Aestivum

Amuse bouche

* * * * *

Espuma de Pommes de Terre, Œuf parfait, Truffes d'été et croustille de Pain grillé

Noix de Carré de Veau, purée de Topinambour Truffée, artichaut Barigoule

Brie de Meaux, un Cœur de Truffe et Mesclun

Dôme Chocolat blanc et Mousse Dulce, quelques fines Lamelles de Truffes

59 € ttc