

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€)

Risotto de petit épeautre aux Asperges de pays et parmesan
18 €

*Tatare de thon rouge mariné au citron Yuzu et Pamplemousse, Quinoa comme un
taboulé aux herbes fraîches, gel de concombre au Wasabi.*
18 €

*L'omelette roulée au saumon fumé maison, crème de raifort, coulis de poivron rouge et
jeune pousse de mesclun.*
16€

L'entrée du moment
15 €

Menu du marché

Servi uniquement le Midi

Ce Menu est Susceptible d'être Modifié selon le Marché

Filets de maquereaux marinés, salade de fenouil a l'orange.

* * * * *

Epaule d'agneau confite à l'huile d'olive, tian de légumes de Provence et jus réduit.

* * * * *

Petit chèvre frais sur crouton à l'huile d'olive et balsamique, petit mesclun.

Ou

Pomme confite au caramel, crème glacée à la vanille

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 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

34 €

Joue de bœuf en pot au feu, os à moelle et foie gras poché, jeunes légumes fane aux graines de moutarde.

32 €

Les Poissons

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

26 €

Noix de Saint-Jacques à la Plancha juste saisies, Asperges vertes et palourdes, émulsion d'asperges, petits légumes croquants.

29 €

½ Homard grillé en Risotto de Petit épeautre, écume de ses carcasses

35 €

Le Bar en croute de Sel pour 2 personnes minimum

(Selon arrivage)

9 € les 100 gr

Les Desserts

La Marquise aux framboises, coque macaron, ganache à la vanille et réglisse, sorbet framboise et citron.

10 €

Fraises confites, émulsion Tagada et sorbet yahourt.

10 €

Parfait Glacé au Miel de Bonnieux, Fruits rouges et fruits confits de chez K.délices à Bonnieux.

10 €

Assortiment de Glaces et sorbets Maison du Moment

9 €

Entremet chocolat au lait, cœur citron basilic, biscuit chocolat noir sans gluten.

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

Tartare de thon rouge mariné au citron Yuzu et Pamplemousse, Quinoa comme un taboulé aux herbes fraîches, gel de concombre au Wasabi.

Ou

L'omelette roulée au saumon fumé maison, crème au Raifort et jeunes pousses de mesclun.

Ou

Socca de pois chiche et Pissaladière d'Oignons nouveaux, pickles de petits légumes croquants.

Dos de bar en Aioli, Focaccia à l'encre de seiche, brandade de bar tiède, jeunes légumes, émulsion Aioli.

Ou

Râble de Lapin rôti, farci aux herbes fraîches et rognons, mini ratatouille et jus corsé au romarin.

Ou

Noix de St jacques juste saisie, crème de brocoli et Palourde en marinière, jeunes légumes fane glacés au thym.

Petit chèvre frais sur crouton à l'huile d'olive et balsamique, petit mesclun.

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

45€ TTC

Menu Asperge

Amuse bouche

Asperges de Nadège à Cabanes, œuf parfait et sauce hollandaise, épaule séchée, croustille de pain de campagne.

Brandade de bar, copeaux d'asperges et coulis de crustacé

Filet mignon de porc noir de Bigorre, Asperges colorée au beurre de thym, jus corsé.

Brousse aux fines herbes, brunoise d'Asperges, vinaigrette passion au vieux balsamique

*Fraises confites, gel d'Asperges, émulsion tagada,
Sorbet yahourt.*

59 € ttc