

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 Epeautre du Ventoux au parmesan et Truffes d'été

23 €

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

18 €

La Tomate et la Mozzarella revu par le Chef, sablé au Parmesan et soupe Froide de Tomates.

16€

L'entrée du moment

15 €

Menu du marché

Servi uniquement le Midi (sauf Dimanche et jours fériés)

Ce Menu est Susceptible d'être Modifié selon le Marché

26 € ttc pour entrée+plat

ou plat+dessert

32 € ttc pour entrée+plat+dessert

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€

Dos d'agneau rôti au lard, son jus d'agneau à la Fleur de Thym
33 €

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)
27 €

Noix de Saint-Jacques à la Plancha juste saisies, crème de Brocoli, émulsion safranée et jeunes légumes fanes glacés au Thym
31 €

½ Homard en Risotto de Petit épeautre, écume de crustacés, légumes du moment
35 €

*Le Bar en croute de Sel pour 2 personnes minimum
(Selon arrivage)
9 € les 100 gr*

Les Desserts

Les Framboises, coque macaron, ganache à la vanille et réglisse, sorbet framboise citron.

10 €

La Truffière de Laetitia

Chocolat noir, passion et truffes d'été (hors menu gourmand)

15 €

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 de vache 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 €
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 et Pamplemousse, Quinoa comme un taboulé aux herbes fraîches, gel de concombre au Wasabi.

Ou

La Tomate et la Mozzarella revisitée, sablé au Parmesan et soupe froide de Tomates

Ou

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

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

Ou

Filet mignon de Porc, crémeux de poivrons doux Piquillos, chips de chorizo, jus au romarin.

Ou

Noix de St jacques juste saisie, crème de brocoli, émulsion safranée, 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 Truffes d'été

Amuse bouche

* * * * *

Espuma de Pomme de Terre, œuf parfait et lamelles de Truffes

Filet de Turbot confit à l'huile d'Olive, petits artichauts et Truffes d'été, réduction de son fumet au vin Rouge

Chausson de Brie, mesclun et Truffes

*La Truffière de Laetitia
Chocolat noir et blanc, passion et Truffe d'été*

59 € ttc