

Menu – Carte

54 € entrée+ plat+ dessert

*Risotto de Petit Épeautre du Ventoux, Bouillon de Carcasses et
Langoustines rôties 22 €*

Ou

*Panna cotta de Betterave au vinaigre Balsamique, chèvre frais au Basilic,
croustille de pain de campagne 21 €*

Ou

Tartare de Truite Rose, marinade au Wasabi et œufs de Caille. 19 €

Carré de Veau cuit au Poêlon, servi rosé, Asperges Vertes et jus réduit. 34€

Ou

*Tronçon de Lotte des côtes Bretonnes, façon Bourride, petits légumes du
moment et émulsion d'une Aioli . 32 €*

Ou

*Noix de Saint- Jacques snackées, crème d'Artichaut, vierge de Tapenade et
émulsion Barigoule. 32 €*

Crèmeux Citron, Feuillantine chocolat blanc et meringue Italienne. 12 €

Ou

Parfait glacé au miel de Bonnieux, soupe et sorbet melon. . 12 €

Ou

Le Plateau de Fromages affinés (les 3 morceaux) 12 €