

# *Menu – Carte*

49 € entrée+ plat+ dessert

*Asperges vertes de Pays et œuf basse température, air d'épinard, petits  
croustons dorés. 18€*

*Ou*

*Risotto de petit épeautre du Ventoux, salpicons de homard poêlés au beurre  
de romarin. 23€*

*Ou*

*Tartare de Saumon Label Rouge, Cébettes nouvelles, Aneth et baies de  
Grenade, Air de Guacamole. 18€*

\*\*\*\*\*

*Dos de Bar poêlé, wok de Fenouil à l'Anis et émulsion de jus de  
Bouillabaisse. 29€*

*Ou*

*Dos d'Agneau grillé sur sa peau, caviar d'Aubergines, jus infusé au romarin  
29€*

*ou*

*Noix de Saint-Jacques snackées, fondue de poireaux, crème de cardamome,  
émulsion de Crustacés et Carotte couleur. 29€*

\*\*\*\*\*

*Pavlova aux Fruits rouges, meringue et Miel de Bonnieux. 11€*

*Ou*

*Palet Chocolat au Lait et Café, glaçage chocolat noir, crème vanillée. 11€*

*Ou*

*Le Plateau de Fromages affinés (les 3 morceaux) 11€*