

Menu – Carte

54 € entrée+ plat+ dessert

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

Ou

*Asperges Blanches de Pays, air d'épinards en Marinière, œuf parfait et
Moules de Bouchot. 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

*Filet de Merlu grillé sur peau, Boulgour Bio à l'encre de seiche et Chorizo,
émulsion à la spiruline. 32 €*

Ou

*Dos de Lieu Jaune, raviole de céleri rave aux petits légumes et Coriandre,
Bisque de Crustacés. 32 €*

*Compotée de Fraises de Carpentras, crème légère sur un pain de Gènes,
ganache citron, Basilic. 11 €*

Ou

Le Brownies 100 % chocolat noir, noisettes torréfiés et ganache fève de Tonka.

11 €

Ou

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