

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'Automne

25 €

Cromesquis de Boudin Noir, Purée de Cèleri et Pommes, jus de Livèche

17 €

Crème de Favouilles, persillade de Girolles et Salicornes, jus de Roquette

16€

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€

Noix de Veau, Cèpes et Topinambour en persillade, jus au poivre des cimes

32€

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

33 €

Les Poissons

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

27 €

Filet de Turbot confit à l'Huile d'Olive, petits artichauts et Truffes d'Automne, réduction de son fumet au vin rouge

38 €

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

“Pavlova“

aux Fruits du moment, coque Meringue et crème fouettée Thé vert et menthe

10 €

Interprétation d'une Forêt noire

10 €

Poire Pochée, biscuit Amande, Compote de Poire Cannelle et Sorbet Poire

10 €

Assortiment de Glaces et sorbets Maison du Moment

9 €

Millefeuille Praliné

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

Cromesquis de Boudin Noir, Purée de Cèleri et Pommes, jus de Livèche

Ou

Risotto de petit Epeautre du Ventoux, fricassée de Champignons et copeaux de Parmesan

Ou

Crème de Favouilles, persillades de Girolles et Salicornes, jus de Roquette

Filets de Rouget poêlés, Pommes de terre et Fenouil au Safran, Jus de Bouillabaisse

Ou

Suprême de Canard grillé sur peau, Houmous au Cumin, Croustillant de Boulghour aux épices.

Ou

Dos de Cabillaud, crème de Champignons, chou de Bruxelles, jus de volaille

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'Automne

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'Automne, réduction de son fumet au vin Rouge

Chausson de Brie, mesclun et Truffes

Interprétation d'une Forêt noire et Truffes D'Automne

59 € ttc