



# MENU 55 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

MIGNARDISES



# Entrées



## COMME UN POIREAU VINAIGRETTE

€18

CROUSTILLANT AU CURRY, MAYONNAISE LÉGÈRE A L'ANETH, OEUFS DE TRUITE ET PICKLES DE FENOUIL

LEEK IN VINAIGRETTE, CURRY CRISP, LIGHT DILL MAYONNAISE, TROUT ROE AND FENNEL PICKLES



## LA BETTERAVE

€17

DÉCLINÉE CRUE ET CUITE, CRÈME AU RAIFORT, HADDOCK ET HERBES FRAÎCHES

BEETROOT, RAW AND COOKED  
HORSERADISH CREAM, HADDOCK AND FRESH HERBS



## JARDIN DE CHAMPIGNONS

€19

TERREAU VÉGÉTAL, CRÉMEUX DE JAUNES D'OEUF ET MOUSSE DE CHAMPIGNONS AU VIN JAUNE

AUTUMN MUSHROOM GARDEN  
ORGANIC COMPOST, CREAMY EGG YOLK AND MUSHROOM MOUSSE WITH YELLOW WINE







# Plats



## L'AGNEAU

€34

CRÈME DE PATATES DOUCES, CAROTTES, CONDIMENT DE FRUITS SECS, BOULGOUR AUX ÉPICES ET PAIN PITTA GARNI

FLAME-TORCHED LAMB, CREAM OF SWEET POTATO, CARROTS, DRIED FRUITS CONDIMENT, SPICED BULGUR AND GARNISHED PITTA BREAD



## POISSON DU MOMENT

€33

MÉLI-MÉLO DE CHOUX, LARD GRILLÉ, RAISINS DE PROVENCE ET SAUCE VIGNERONNE

FISH OF THE DAY, CABBAGE MISHMASH, GRILLED BACON, PROVENCE GRAPES AND RED WINE SAUCE



## LE COCHON DU VENTOUX

€34

CRÈME DE PANAIS, CÉLERI CONFIT, CONDIMENT POMME-CÉLERI ET TUILLE CROUSTILLANTE AU CAFÉ

VENTOUX PORK, PARSNIP CREAM, CANDIED CELERY, APPLE-CELERY CONDIMENT AND CRISPY COFFEE TUILE





# Douceurs

## LA COURGE DE PROVENCE

€12

CONFITE À LA VANILLE, BISCUIT MOELLEUX PISTACHE, CRÉMEUX DE BUTTERNUT AU SUMAC

PROVENCE SQUASH CONFIT WITH VANILLA, SOFT PISTACHIO BISCUIT, BUTTERNUT CREAM WITH SUMAC AND CRUNCHY PISTACHIOS

## LA POIRE

€14

POCHÉE ET CROUSTILLANTE, CRÉMEUX AU CHOCOLAT NOIR, TARTARE DE POIRES, SAUCE ONCTUEUSE CHOCOLAT POIVRE DE SICHUAN ET GENIÈVRE

CRISPY POACHED PEAR, DARK CHOCOLATE CREAM, PEAR TARTAR, CREAMY CHOCOLATE WITH SZECHUAN PEPPER AND JUNIPER

€12

## PAVLOVA AUX AGRUMES

CRÉMEUX AU CITRON, DÉCLINAISON D'AGRUMES DE SAISON ET MERINGUES CROQUANTES

CITRUS PAVLOVA, LEMON CREAM, SEASONAL CITRUS FRUITS AND CRUNCHY MERINGUE

## ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

€10

