

MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

SUPP. + 16 EUR

DESSERT

MENU ENFANT

22 EUROS

POISSON OU VIANDE + SIROP + 1 BOULE DE GLACE
LÉGUMES DE SAISON





Entrées



LA PÊCHE DU JOUR

€19

CREVETTES DE MÉDITERRANÉE TRAVAILLÉES À CRU, JUS DE CRUSTACÉS AU SAFRAN D'ARDÈCHE, GAMBAS CROUSTILLANTE, SALADETTE DE POUSSÉS PRINTANIÈRES

MEDITERRANEAN SHRIMPS PREPARED RAW, SHELLFISH JUS WITH ARDÈCHE SAFFRON, CRISPY KING PRAWN AND SPRING SHOOTS SALAD



LE COCHON DU VENTOUX

€18

SAUCE TONNATO, OLIVES DE KALAMATA, CÉBETTE, RADIS CROQUANTS, PICKLES D'OIGNONS ROUGES ET CROUSTILLANT DE CÂPRES ET OIGNONS

VENTOUX PORK, TONNATO SAUCE, KALAMATA OLIVES, SPRING ONION, CRUNCHY RADISHES, PICKLED RED ONIONS AND CRISPY CAPERS



LES ASPERGES DE PROVENCE

€18

ASPERGES BLANCHES EN DEUX FAÇONS, FONDANTE ET CROUSTILLANTE, LARD DE COLONNATA, ESPUMA DE TOURMEMBERT FERMIER ET HUILE PARFUMÉE AUX HERBES

WHITE ASPARAGUS DUO — TENDER AND CRISPY, COLONNATA LARD, FARMHOUSE TOURMEMBERT CHEESE ESPUMA AND HERB-INFUSED OIL

Plats



POISSON DU MOMENT

€34

ET POULPE CROUSTILLANT, PETITS POIS DE PROVENCE, MAYONNAISE ACIDULÉE ET CRÈME DE PETITS POIS PARFUMÉE AUX HERBES

FISH OF THE DAY AND CRISPY OCTOPUS, PROVENCE PEAS, TANGY MAYONNAISE AND PEA CREAM FLAVORED WITH HERBS



L'AGNEAU DE LIOUX

€33

FARCI ET CONFIT, LÉGUMES PRINTANIER, PANISSE CROUSTILLANTE, ESPUMA D'AIL ET JUS RÉDUIT

LAMB FROM LIOUX, STUFFED AND CONFIT, SPRING VEGETABLES, CRISPY PANISSE, GARLIC ESPUMA AND REDUCED JUS



LE BOEUF

€33

ASPERGES DE PROVENCE CROUSTILLANTES, SABAYON LÉGER AUX HERBES, GRÉMOLATA ET JUS DE BOEUF CORSÉ

GRILLED BEEF, CRISPY PROVENCE ASPARAGUS, LIGHT HERB SABAYON, GREMOLATA AND RICH BEEF JUS





Desserts

LE CHOCOLAT

€14

GANACHE AU CHOCOLAT NOIR, MOUSSE CHOCOLAT NOIR DE MADAGASCAR 70%, CAKE MOELLEUX, GLACE CHOCOLAT ET TUILE CROUSTILLANTE AU GRUÉ DE CACAO

DARK CHOCOLATE GANACHE, 70% MADAGASCAR DARK CHOCOLATE MOUSSE, MOIST CAKE, CHOCOLATE ICE CREAM AND CRISPY COCOA NIB TUILE

LA FRAISE DE PROVENCE

€12

CROUSTILLANT DE KADAIF, CRÈME FRAÎCHE, SAUCE VIN ROUGE RELEVÉE AU PIMENT ET CURRY

PROVENCE STRAWBERRY, CRISPY KADAIF PASTRY, FRESH CREAM AND RED WINE SAUCE WITH CHILI AND CURRY

LE CHOUX

€12

CRÈME LÉGÈRE À LA NOISETTE D'ARDÈCHE, PRALINÉ AMANDES ET CORIANDRE, CRÈME GLACÉE À LA NOISETTE ET CROUSTILLANTS DE FRUITS SEC CARAMÉLISÉS

CHOUX, LIGHT ARDÈCHE HAZELNUT CREAM, ALMOND AND CORIANDER PRALINE, HAZELNUT ICE CREAM AND CRUNCHY CARAMELIZED DRIED FRUITS

LE PLATEAU DE FROMAGES

€16

