

MENU MIDI

DU 7 AU 9 AVRIL 2025

ENTRÉE

POMMES DE TERRE NOUVELLES EN SALADE
TRUITE EN GRAVLAX ET RAIFORT

NEW POTATO SALAD
TROUT GRAVLAX AND HORSERADISH

PLAT

FILET DE POULET GRILLÉ, MOUSSELINE DE
CAROTTE, CRÈME D'AIL ET CAROTTES CONFITES

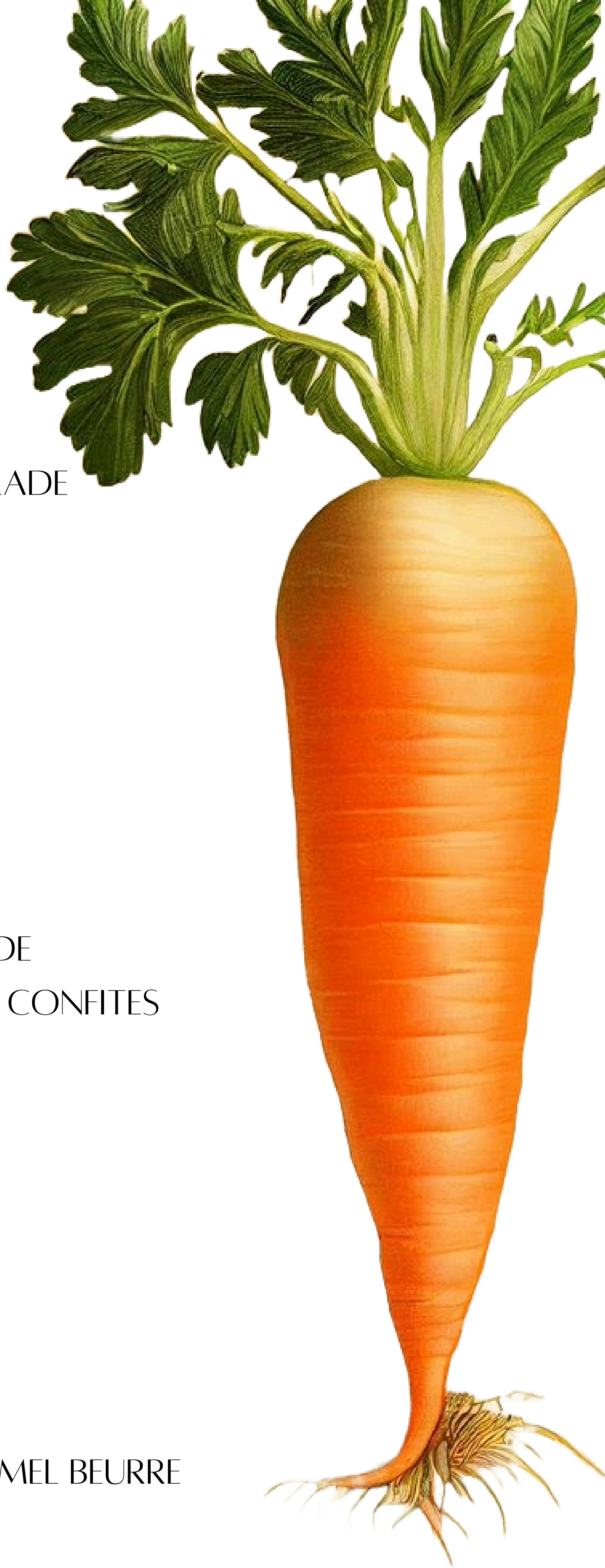
GRILLED CHICKEN FILLET, CARROT
MOUSSELINE, GARLIC CREAM AND
CARROTS CONFIT


DESSERT

POLENTA LÉGÈRE À LA VANILLE, CARAMEL BEURRE
SALÉ ET CACAHUËTES

LIGHT VANILLA POLENTA WITH SALTED BUTTER
CARAMEL AND PEANUTS

€36





MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

DESSERT

MIGNARDISES

Entrées



LA SUCRINE

€16

RÔTIE AU BEURRE, MAYONNAISE DE MISO, CROUSTILLANT DE PANKO, MOULES DE MÉDITERRANÉE ET CRÈME DE LAITUE

SUCRINE LETTUCE, BUTTER-ROASTED MISO MAYONNAISE, CRISPY PANKO AND MUSSELS



CRÈME DE PETITS POIS

€17

PETITS POIS DE PROVENCE CROQUANTS, AGNOLOTTIS CROUSTILLANTS AUX HERBES FRAÎCHES ET RÂPÉ DE CHÈVRE

PROVENCE GREEN PEA CREAM SOUP, CRISPY AGNOLOTTIS WITH FRESH HERBS AND GRATED GOAT CHEESE



LA PÊCHE DU JOUR

€19

SNACKÉE, CARPACCIO DE BETTERAVES MARINÉES, JUS DE BETTERAVE AU VINAIGRE, BETTERAVES CUITES AU SEL ET PISTACHES

CATCH OF THE DAY, MARINATED BEETROOT CARPACCIO, PICKLED BEETROOT JUICE, COOKED BEETROOT WITH SALT AND PISTACHIOS

Plats



AUTOUR DU BOEUF

€33

POMME DE TERRE BOULANGÈRE CROUSTILLANTE, HERBES FOLLES ET MOUSSE DE CHAMPIGNON RELEVÉE AU BOURBON

BEEF, CRISPY BAKED POTATO, WILD HERBS AND MUSHROOM MOUSSE FLAVOURED WITH BOURBON



POISSON DU MOMENT

€34

ASPERGES BLANCHES RÔTIES, CROUSTILLANT D'AMANDES, SABAYON AU PARFUM D'ABSINTHE ET HERBES FRAÎCHES

FISH OF THE DAY, ROASTED WHITE ASPARAGUS, CRISPY ALMONDS, SABAYON FLAVOURED WITH ABSINTHE AND FRESH HERBS



LE COCHON DU VENTOUX

€33

MOUSSE LÉGÈRE AU SÉSAME, DÉCLINAISON DE CHOUX DE ROUSSILLON, PÂTE DE CITRON ET JUS CORSÉ

VENTOUX PORK, LIGHT SESAME MOUSSE, ROUSSILLON CABBAGE, LEMON PASTE AND STRONG JUS



Douceurs

LE CHOCOLAT

€14

TARTE AU CHOCOLAT INAYA 65%, MOUSSE LÉGÈRE AU PARFUM DE TONKA, SORBET ET GRUÉ DE CACAO

CHOCOLATE

65% INAYA CHOCOLATE TART, LIGHT TONKA FLAVOURED MOUSSE, SORBET AND COCOA NIBS

LA FRAISE

€12

FRAISES DE PROVENCE, GANACHE LÉGÈRE AU CHOCOLAT BLANC, CROUSTILLANT FEUILLETÉ ET OSEILLE

PROVENCE STRAWBERRIES, LIGHT WHITE CHOCOLATE GANACHE, CRISPY PUFF PASTRY AND SORREL

PAVLOVA AUX AGRUMES

€12

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

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

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

€10