

# MENU MIDI

## LUNCH MENU

DU 8 AU 14 JUIN 2026

### ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE PRIMEURS DE ROUSSILLON, TRUITE GRAVLAX DE L'ISLE-SUR-LA-SORGUE, ET PICKLES

SALAD OF NEW POTATOES FROM ROUSSILLON, GRAVLAX TROUT FROM L'ISLE-SUR-LA-SORGUE, AND PICKLES

### PLAT

BOEUF DE GORDES CONFIT, POLENTA CRÉMEUSE ET LÉGUMES PRINTANIERS

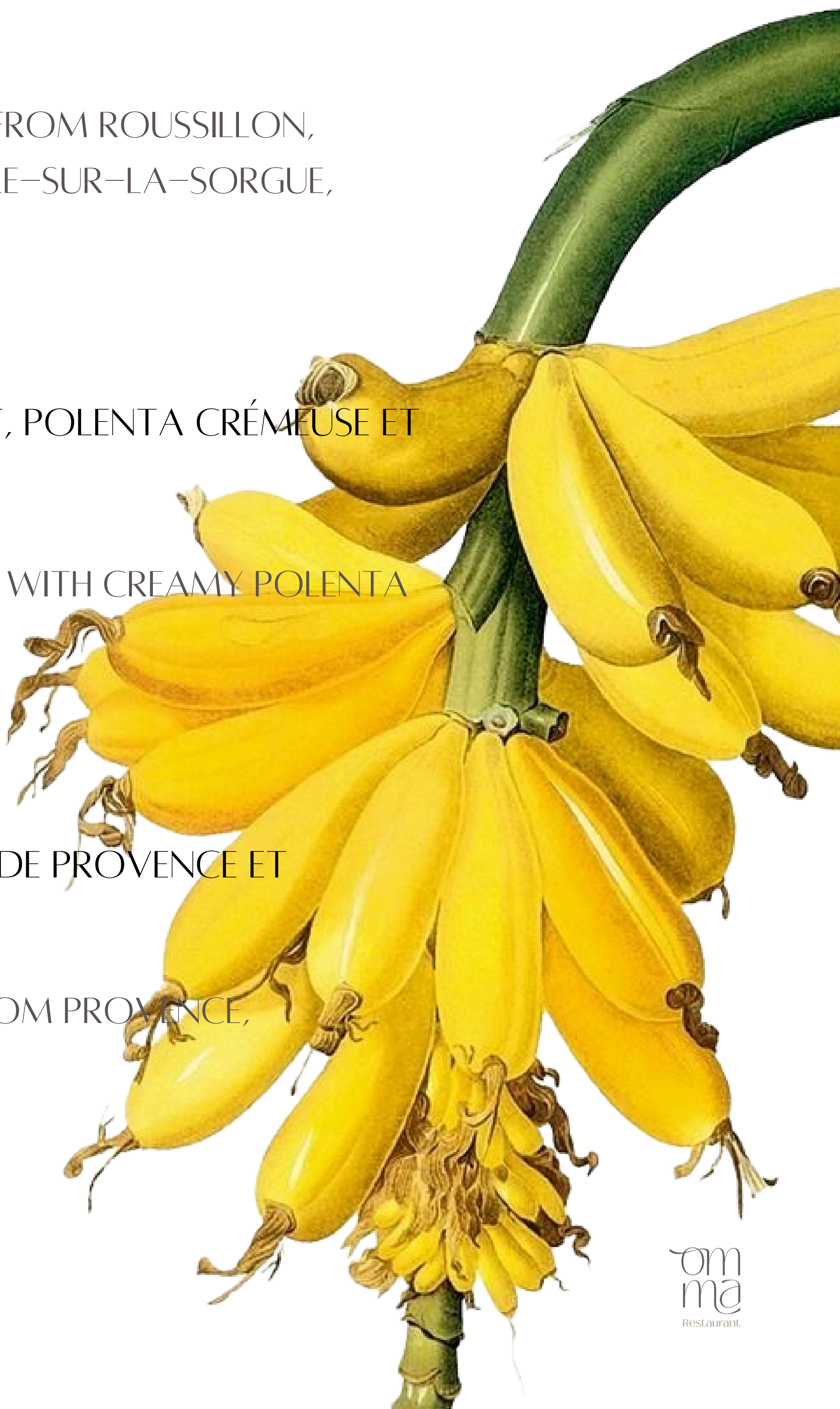
CONFIT BEEF FROM GORDES WITH CREAMY POLENTA AND SPRING VEGETABLES

### DESSERT

TARTE FINE AUX ABRICOTS DE PROVENCE ET VERVEINE

FINE APRICOT TARTE FINE FROM PROVENCE, SCENTED WITH VERBENA

€36



# 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 CELTUCE

€19

SERVIE TIÈDE, POUTARGUE, COQUILLAGES DE MÉDITERRANÉE,  
CROÛTONS AU BEURRE ET CRÈME DE LAITUE CITRONÉE

CELTUCE, SERVED LUKEWARM, BOTTARGA,  
MEDITERRANEAN SHELLFISH, BUTTERED CROUTONS,  
AND LEMON-INFUSED LETTUCE CREAM



## 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



## LA PÊCHE DU JOUR

€19

COMME UN TATAKI, HARICOTS VERTS DE PROVENCE, ABRICOT,  
MEZCAL, MISO ET VERVEINE

CATCH OF THE DAY, TATAKI-STYLE WITH PROVENÇAL  
GREEN BEANS, APRICOT, MEZCAL, MISO AND VERBENA





# 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 PRINTANIERS, 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

GRILLÉ ET CONFIT, FLEUR DE COURGETTE FARCIE, PIGNONS DE PIN, CITRON CONFIT ET MARJOLINE, TEMPURA CROUSTILLANTE ET CRÈME DE COURGETTE AU BASILIC

BEEF, GRILLED AND CONFIT, STUFFED COURGETTE FLOWER, PINE NUTS, PRESERVED LEMON AND MARJORAM, CRISPY TEMPURA AND COURGETTE CREAM WITH BASIL





# 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

## LA CERISE

€12

CLAFOUTIS, CERISES ACIDULÉES AU VINAIGRE DE RIZ, ESPUMA À LA NÉPÉTA ET CERISE EN POMME D'AMOUR

CHERRY, CLAFOUTIS, TART CHERRIES PICKLED IN RICE VINEGAR, NEPETA ESPUMA AND CANDY APPLE-STYLE CHERRY.

## LE PLATEAU DE FROMAGES

€16

