

# MENU MIDI

## LUNCH MENU

DU 26 AU 30 MAI 2026

### ENTRÉE

FOCACCIA COMME UNE PISSALADIÈRE, OGNONS  
CONFIT, ANCHOIS ET OLIVES

FOCACCIA IN THE STYLE OF A PISSALADIÈRE, WITH  
CONFIT ONIONS, ANCHOVIES, AND OLIVES

### PLAT

FILET MIGNON RÔTI, RIZ PILAF, LÉGUMES VERTS  
GRILLÉS ET JUS RÉDUIT

ROASTED PORK TENDERLOIN, PILAF RICE, GRILLED  
GREEN VEGETABLES, AND REDUCED JUS

### DESSERT

POLENTA LÉGÈRE À LA VANILLE ET CARAMEL  
BEURRE SALÉ

LIGHT VANILLA POLENTA WITH SALTED  
BUTTER CARAMEL

€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



## 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 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 MARJOLAINE, 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

