

MENU MIDI

LUNCH MENU

DU 3 AU 5 AOÛT 2026



ENTRÉE

CRÈME DE COURGETTE AU BASILIC, FÊTA DE BREBIS
ET CRUMBLE AU PARMESAN

COURGETTE AND BASIL VELOUTÉ, FETA CHEESE AND
PARMESAN CRUMBLE

PLAT

CUISSE DE POULET GRILLÉE, SALADE DE POIS CHICHES
RAFRAÎCHIE À LA CORIANDRE ET HOUMOUS

GRILLED CHICKEN THIGH, CHICKPEA SALAD
WITH CORIANDER AND HUMMUS

DESSERT

TARTELETTE AU CITRON, SORBET
CITRON VERT DU MEXIQUE

LEMON TARTLET WITH MEXICAN
LIME SORBET

€36



MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

SUPP. + 16 EUR

DESSERT

MENU ENFANT

22 EUROS

POISSON OU VIANDE
LÉGUMES DE SAISON



SIROP



1 BOULE DE GLACE



Entrées

LE MELON DE CAVAILLON

€17

EN CARPACCIO, RÉDUCTION DE PORTO ROUGE, BASILIC, FÊTA DE BREBIS, AMANDES CONCASSÉES ET GASPACHO DE MELON

CAVAILLON MELON CARPACCIO, RED PORT WINE REDUCTION, FRESH BASIL, SHEEP'S MILK FETA, CRUSHED ALMONDS AND MELON GAZPACHO



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

HARICOTS COCO DE PROVENCE, KETCHUP DE TOMATE, ESPUMA DE COCO AU CHIPOTLE ET VIERGE DE TOMATES AU GINGEMBRE

FISH OF THE DAY, PROVENÇAL COCO BEANS, TOMATO KETCHUP, COCO BEAN ESPUMA WITH CHIPOTLE AND GINGER TOMATO VIERGE SAUCE



L'AGNEAU DE LIOUX

€33

GRILLÉ ET CONFIT, DÉCLINAISON D'ARTICHAUTS, VIERGE CROQUANTE À LA CORIANDRE ET ESPUMA DE FEUILLES D'ARTICHAUT BRÛLÉES

LAMB FROM LIOUX, GRILLED AND CONFIT, VARIATION OF ARTICHOKES, CRUNCHY CORIANDER VINAIGRETTE AND CHARRED ARTICHOKE LEAF ESPUMA



LA VOLAILLE

€33

COMME UNE RATATOUILLE, VIERGE DE COURGETTES AU BASILIC, CROUSTILLANT DE PAIN, CRÈME DE PIQUILLOS ET TOMATES CONFITES

POULTRY, RATATOUILLE-STYLE VEGETABLES, BASIL COURGETTE VIERGE, CRISPY BREAD, PIQUILLO PEPPER CREAM AND CONFIT TOMATOES



Desserts

LE CHOCOLAT

€14

NAMELAKA AU CHOCOLAT 70%, CRÈME GLACÉE AU CAFÉ,
ESPUMA DE LAIT, TUILE CROUSTILLANTE ET GRUÉ DE CACAO

70% CHOCOLATE NAMELAKA, COFFEE ICE CREAM, MILK
ESPUMA, CRISPY TUILE AND COCOA NIBS

LA FIGUE

€12

PANNA COTTA À L'ÉLIXIR DU MONT VENTOUX, FIGUES RÔTIES ET
AU NATUREL, ÉCLATS D'AMANDES ET TUILE CROUSTILLANTE

PANNA COTTA WITH MONT VENTOUX ELIXIR, ROASTED
AND FRESH FIGS, ALMONDS AND CRISPY TUILE BISCUIT



LA PÊCHE

€12

MARINÉE AU BISSAP, PESTO D'HERBES, SABLÉ BRETON CROQUANT
ET MOUSSE GLACÉE À L'HIBISCUS

PEACH, MARINATED IN HIBISCUS, WITH HERB PESTO,
CRUNCHY SHORTBREAD AND ICED HIBISCUS MOUSSE



LE PLATEAU DE FROMAGES

€16

AVEC UN VERRE DE MAURY MAS AMIEL 1999 + 14€ (8CL)