

MENU MIDI

LUNCH MENU

DU 15 AU 17 JUIN 2026



ENTRÉE

SALADE DE HARICOTS COCO, ABRICOTS ET AMANDES CROQUANTES

WHITE BEAN SALAD WITH APRICOTS AND CRUNCHY ALMONDS

PLAT

FILET DE POULET, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES, LÉGUMES GRILLÉS ET JUS RÉDUIT

CHICKEN FILLET, MASHED POTATOES WITH HERBS, GRILLED VEGETABLES AND REDUCED JUS

DESSERT

CRÈME LÉGÈRE À LA VERVEINE, PÊCHES DE PROVENCE ET STREUSEL CROUSTILLANT

LIGHT VERBENA CREAM, PROVENCE PEACHES AND CRUNCHY STREUSEL

€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

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



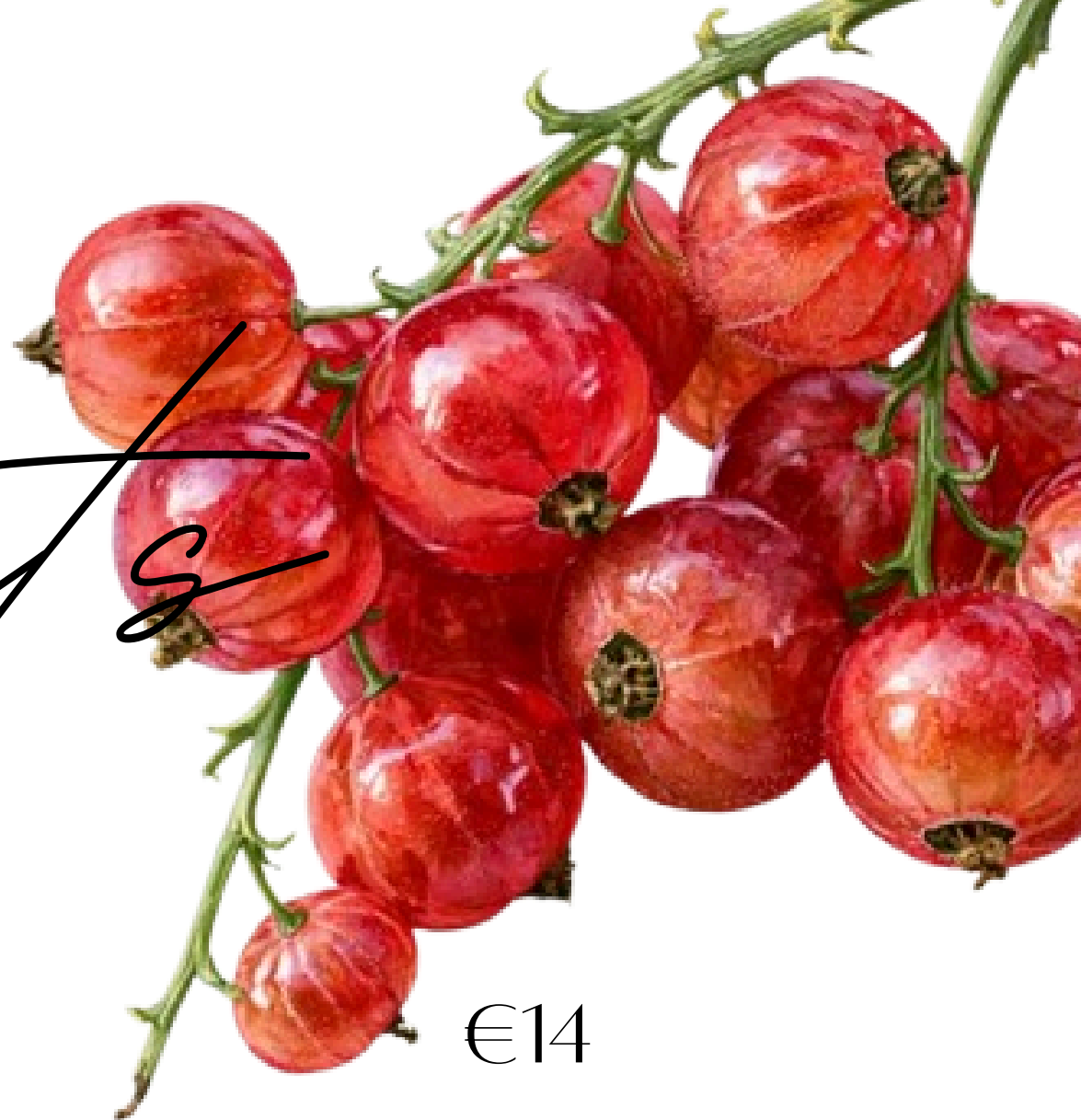
LE BOEUF

€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

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 GROSEILLE DE ROUGE MABOUL

€12

ENTREMET LÉGER, GRANOLAT AU CHOCOLAT BLANC, ALGUES
NORI, CASSIS ET GRAINES DE COURGE CARAMÉLISÉES

LIGHT REDCURRANT ENTREMET WITH WHITE CHOCOLATE
GRANOLA, NORI SEAWEED, BLACKCURRANT AND
CAMELIZED PUMPKIN SEEDS

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

