

MENU MIDI

LUNCH MENU

DU 28 AU 30 SEPTEMBRE 2026



ENTRÉE

SALADE DE POMMES DE TERRE, PICKLES
D'OIGNONS ROUGES ET CROUSTILLANT DE
CHORIZO

POTATO SALAD, PICKLED RED ONIONS AND
CRISPY CHORIZO

PLAT

ÉCHINE DE COCHON CONFITE, RISOTTO
D'ÉPEAUTRE ET COURGE DE ROUSSILLON
RÔTIE

CONFIT PORK SHOULDER, SPELT RISOTTO
AND ROASTED ROUSSILLON SQUASH

DESSERT

POLENTA LÉGÈRE À LA VANILLE, CARAMEL AU
BEURRE SALÉ ET CROUSTILLANT AUX AMANDES

LIGHT VANILLA POLENTA, SALTED BUTTER
CARAMEL AND ALMOND CRUNCH

€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 POIREAU

€18

POIREAUX BRÛLÉS, CONDIMENT PERSIL ET JAMBON IBÉRIQUE, ÉCLATS DE CACAHUÈTES, TARTELETTE FONDANTE AUX POIREAUX ET CHLOROPHYLLE ACIDULÉE

BURNT LEEKS, PARSLEY AND IBERIAN HAM CONDIMENT, CRUSHED PEANUTS, FONDANT LEEK TARTLET AND TANGY CHLOROPHYLL

LA TOMATE DE FRANÇOIS

€18

EN DÉCLINAISON, TAPENADE D'OLIVES NOIRES, CROUSTILLANT DE PAIN DE MIE ET GASPACHO RELEVÉ

FRANÇOIS'S TOMATOES IN VARIOUS PREPARATIONS, BLACK OLIVE TAPENADE, CRISPY SANDWICH BREAD AND SPICY GAZPACHO



LA PÊCHE DU JOUR

€19

CALAMAR SNACKÉ ET CROUSTILLANT, CRÈME DE MAÏS AU RHUM, MAÏS GRILLÉ RAFRAICHI A LA CORIANDRE, CITRON VERT ET POP CORN

SQUID GRILLED AND CRISPY, CORN CREAM PERFUMED WITH RHUM, GRILLED CORN WITH CORIANDER, LIME AND POP CORN

Plats



POISSON DU MOMENT

€34

POMME D'ARPHIN CROUSTILLANTE AU PARFUM DE SAFRAN, ESPUMA CHORON, SALADETTE DE FENOUIL ET SOUPE DE POISSON DE ROCHE

FISH OF THE DAY, CRISPY D'ARPHIN POTATO WITH SAFFRON, CHORON ESPUMA, FENNEL SALAD AND ROCKFISH SOUP



L'AGNEAU DE LIOUX

€34

GRILLÉ ET CONFIT, TATIN D'AUBERGINES AU MISO, BABAGANOUSH RAFRAÎCHI À LA CORIANDRE, ESPUMA FUMÉE ET JUS RÉDUIT

LAMB FROM LIOUX, GRILLED AND CONFIT, MISO-GLAZED AUBERGINE TATIN, CORIANDER-INFUSED BABA GANOUSH, SMOKED ESPUMA AND REDUCED JUS



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 POMME

€12

COMME UNE TATIN, CROUSTILLANT DE FEUILLE DE BRIQUE,
CARMEL CRÉMEUX, CRÈME CRUE, COULIS ACIDULÉ AU THYM ET
SOBACHA

APPLE PREPARED LIKE A TARTE TATIN, CRISPY BRICK
PASTRY, CREAMY CARAMEL, FRESH CREAM, TANGY
THYME COULIS AND SOBACHA

LE PLATEAU DE FROMAGES

€16

AVEC UN VERRE DE MAURY MAS AMIEL 1999 + 14E (12CL)

