

MENU MIDI

LUNCH MENU

DU 31 AOÛT AU 2 SEPTEMBRE 2026



ENTRÉE

HOUMOUS AU CUMIN, SALADE DE POIS CHICHES À LA CORIANDRE, CACAHUÈTES ET PICKLES

CUMIN HUMMUS, CHICKPEA SALAD WITH CORIANDER, PEANUTS AND PICKLES

PLAT

FILET DE POULET SNACKÉ, RIZ PILAF, LÉGUMES DE ROUSSILLON GRILLÉS ET COULIS DE PIQUILLOS ET TOMATE

SEARED CHICKEN FILLET, PILAF RICE, GRILLED VEGETABLES FROM ROUSSILLON WITH PIQUILLO PEPPER AND TOMATO COULIS

DESSERT

TARTELETTE LÉGÈRE À LA VERVEINE ET PÊCHES DE PROVENCE

LIGHT VERBENA TARTLET WITH PROVENÇAL PEACHES

€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

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

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

€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 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)