



MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

SUPP. + 8 EUR

DESSERT



Entrées



LA TARTELETTE

€19

AUX LÉGUMES GRILLÉS, CRÈME DE CHÈVRE DE SAIGNON,
CROQUANT DE PARMESAN ET TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ

GRILLED VEGETABLE TARTLET, GOAT CHEESE CREAM,
CRUNCHY PARMESAN AND WHITE SUMMER TRUFFLE



LE POULPE

€18

EN SALADE, VIERGE CROQUANTE AUX CERISES DE PROVENCE,
VINAIGRETTE DE TAGETTE ET HARICOTS CROUSTILLANTS

OCTOPUS SALAD, CRUNCHY VIRGIN SAUCE WITH
PROVENCE CHERRIES, TAGETTE VINAIGRETTE AND
CRISPY BEANS



LA TOMATE

€17

TARTE FINE CROUSTILLANTE, TOMATES CERISES, OLIVES
KALAMATA, SALADE D'HERBES ET MOUSSE À L'HUILE D'OLIVE

THIN TOMATO TART, CHERRY TOMATOES, KALAMATA
OLIVES, HERB SALAD AND OLIVE OIL MOUSSE



Plats



L'AGNEAU DE LIOUX

€34

CONFIT ET GRILLÉ, CRÈME DE PIQUILLOS, POLENTA CROUSTILLANTE AU TANDOORI ET PIPERADE DE POIVRONS

LAMB FROM LIOUX, CONFIT AND GRILLED, PIQUILLO CREAM, CRISPY POLENTA WITH TANDOORI AND PEPPER PIPERADE



POISSON DU MOMENT

€32

HARICOTS COCO, PÊCHES GRILLÉES, SABAYON À LA LIQUEUR D'ORIGAN ET TUILES DENTELLES

FISH OF THE DAY, COCONUT BEANS, GRILLED PEACHES, SABAYON WITH OREGANO LIQUEUR AND LACE TUILES



COCHON DU VENTOUX

€34

AUBERGINE CROUSTILLANTE, BABA GANOUSH RAFRAÎCHI À LA CORIANDRE, CRÈME D'AUBERGINE ET SAUCE CHIMICHURRI

MONT VENTOUX PORK, CRISPY AUBERGINE, BABA GANOUSH REFRESHED WITH CORIANDER, AUBERGINE CREAM AND CHIMICHURRI SAUCE



Douceur

LE CHOCOLAT

€14

BISCUIT MOELLEUX AUX MÛRES, MOUSSE LÉGÈRE AU CHOCOLAT
INAYA, TUILE CROUSTILLANTE ET CONFIT DE MÛRES

CHOCOLATE

SOFT BLACKBERRY BISCUIT, LIGHT INAYA CHOCOLATE
MOUSSE, CRISPY TUILE AND BLACKBERRY CONFIT

LE MELON DE CAVAILLON

€12

MOUSSE MASCARPONE AU CITRON VERT, MELONS
MARINÉS AUX BAIES ROSES, MADELEINE AU GINGEMBRE ET
STREUSEL AMANDES

MELON FROM CAVAILLON, MASCARPONE MOUSSE WITH
LIME, MELON MARINATED IN PINK BERRIES, GINGER
MADELEINE AND ALMOND STREUSEL

L'ABRICOT

€12

CRÉMEUX ABRICOT RAFRAÎCHI À LA LAVANDE, CROUSTILLANT
AU MALT ET ABRICOTS RÔTIS

CREAM OF APRICOT WITH LAVANDER, MALT CRUMBLE
AND ROASTED APRICOTS

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

€10

