



# MENU 58 €

COMPOSEZ VOTRE MENU

CANAPÉS

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

PLAT

FROMAGE

SUPP. + 10 EUR

DESSERT

MENU ENFANT

22 EUROS

POISSON OU VIANDE  
LÉGUMES DE SAISON



SIROP



1 BOULE DE GLACE



# Entrées



## LA TARTELETTE

€18

AUX LÉGUMES GRILLÉS, CRÈME DE CHÈVRE DE SAIGNON,  
CROQUANT DE PARMESAN

GRILLED VEGETABLE TARTLET, GOAT CHEESE CREAM,  
CRUNCHY PARMESAN



## LA PÊCHE DU JOUR

€19

EN CEVICHE RAFRAÎCHIE AUX HERBES DE JULIETTE, ESPUMA  
RELEVÉE, NOIX DE CAJOU ET SHISO VERT CROUSTILLANT

CATCH OF THE DAY, CEVICHE STYLE WITH JULIETTE  
HERBS, SPICY ESPUMA, CASHEWS AND CRISPY GREEN  
SHISO

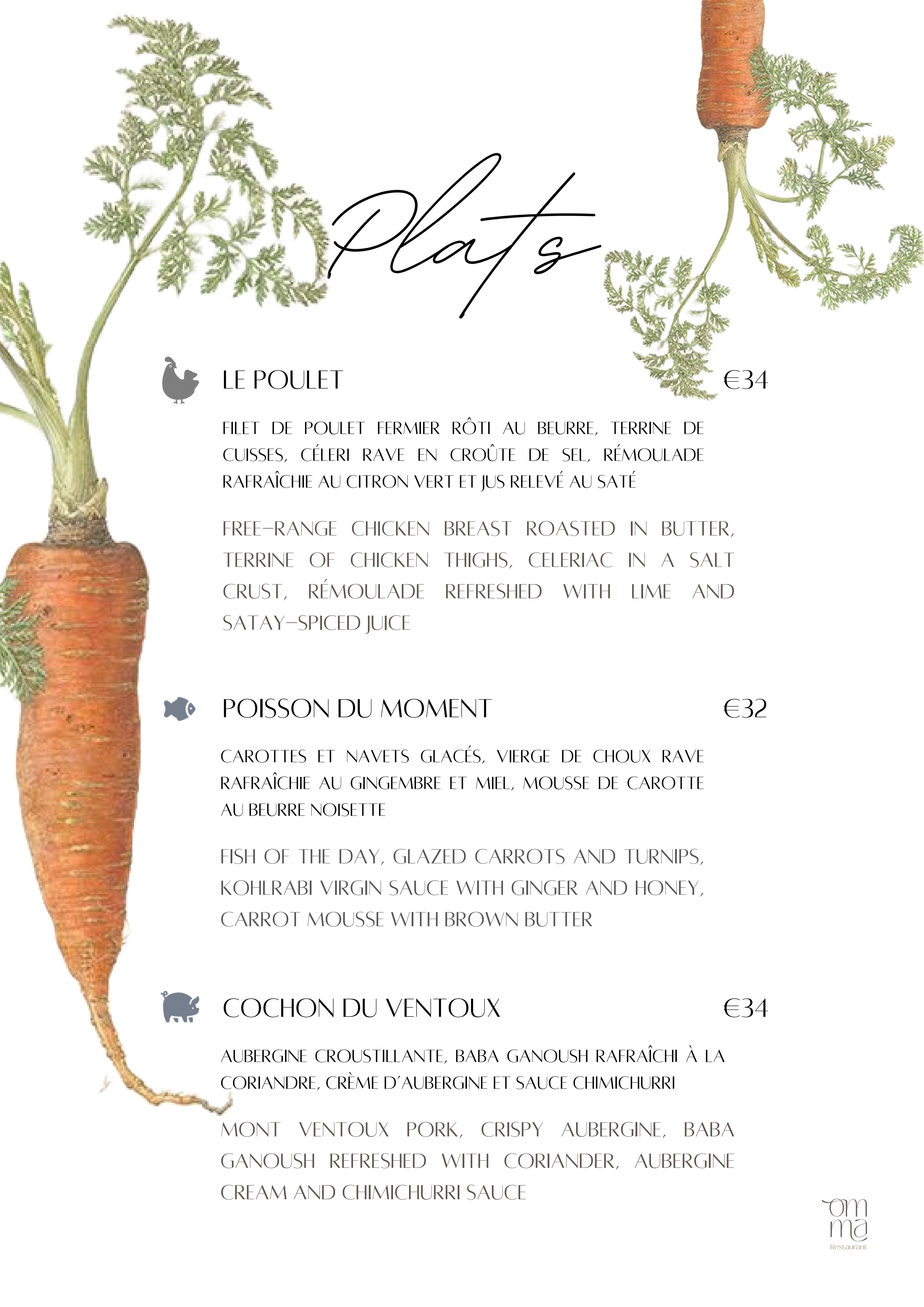


## LE CHAMPIGNON

€18

CÈPE RÔTI, TERREAU VÉGÉTAL À L'OLIVE NOIRE, JAMBON BLANC  
MAISON AUX HERBES, MOUSSE DE CÈPE ET BOUILLON DE  
CHAMPIGNON

ROASTED CEPE MUSHROOM, BLACK OLIVE CRUNCH,  
HOMEMADE HERB HAM, MUSHROOM MOUSSE AND  
BROTH



# Plats



## LE POULET

€34

FILET DE POULET FERMIER RÔTI AU BEURRE, TERRINE DE CUISSES, CÉLERI RAVE EN CROÛTE DE SEL, RÉMOULADE RAFRAÎCHIE AU CITRON VERT ET JUS RELEVÉ AU SATÉ

FREE-RANGE CHICKEN BREAST ROASTED IN BUTTER, TERRINE OF CHICKEN THIGHS, CELERIAC IN A SALT CRUST, RÉMOULADE REFRESHED WITH LIME AND SATAY-SPICED JUICE



## POISSON DU MOMENT

€32

CAROTTES ET NAVETS GLACÉS, VIERGE DE CHOUX RAVE RAFRAÎCHIE AU GINGEMBRE ET MIEL, MOUSSE DE CAROTTE AU BEURRE NOISETTE

FISH OF THE DAY, GLAZED CARROTS AND TURNIPS, KOHLRABI VIRGIN SAUCE WITH GINGER AND HONEY, CARROT MOUSSE WITH BROWN BUTTER



## 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



# Desserts

## LE CHOCOLAT

€14

GANACHE LÉGÈRE AU CHOCOLAT NOIR, CRÉMEUX AU WHISKY, STREUSEL CACAO ET ESPUMA AU PARFUM DE CIGARE

CHOCOLATE

LIGHT DARK CHOCOLATE GANACHE, WHISKY CREAM, COCOA STREUSEL AND CIGAR-FLAVOURED ESPUMA

## LA FIGUE

€12

RÔTIE AU PORTO, CRÉMEUX DE PANAI, RAISINS DE PROVENCE, GEL AUX ÉPICES DOUCES ET SABLÉ BRETON

FIG ROASTED IN PORT WINE, PARSNIP CREAM, FRESH GRAPES, SPICED GEL AND BRETON SHORTBREAD

## LA POIRE

€12

CROUSTILLANT DE PÂTE FILO, TARTARE DE POIRES À L'ESTRAGON, NOISETTES ET SORBET POIRE

REGIONAL PEAR, CRISPY FILO PASTRY, PEAR TARTARE WITH TARRAGON, HAZELNUTS AND PEAR SORBET

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX AU  
LAIT CRU DE LA FERME DE LA CABRIOLE

€12