

Composez votre menu

Pour une petite faim, un minimum de 2 plats vous sera demandé à la commande.

Les entrées

Foie gras de canard cuit par nos soins, abricot, romarin et noisettes
17,00 euros

Carpaccio de dorade royale, Main de Bouddha d'Aubignan, cébette
et huile d'olive du Moulin du Comtat
19,00 euros

Artichaut bouquet, citron, pimprenelle et asperge de la ferme des Malauques
15,00 euros

Les plats

Le plat en cocotte du moment

Joues de porc braisées à la bière « Géant de Provence », lard et petit épeautre de Jonathan
Archange
21,00 euros

Truite des Sorgues cuite en vapeur douce, houmous au safran, menthe et pissenlit sauvage
25,00 euros

Filet d'agneau des Alpilles en crépine de shiso, asperge blanche de Mazan,
jus réduit et pommes de terre grenaille
29,00 euros

Le fromage

Le plateau de fromages affinés par la maison Lou Canesteou à Vaison La Romaine
12,00 euros

Les desserts

Tartelette amandine à la rhubarbe fraises de Caromb
11,00 euros

Crème caramélisée à la citronnelle de Bédoin, sorbet fraise minute
11,00 euros

Les desserts sont cuits et préparés au moment, ils doivent être commandés en début de repas.

Prix Net T.T.C.