

## Composez votre menu

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

### *Les entrées*

Truite des Sorgues « Ikejime » façon Gravlax, sorbet roquette wasabi  
15,00 euros

Oeuf bio du Mas Ribelly cuit à 64 degrés, girolles  
et fine tranche de lard de porc Noir de Bigorre  
16,00 euros

Velouté de petits pois frais de Blauvac à la menthe, chair de tourteau au citron vert  
15,00 euros

### *Les plats*

Mignon de veau fermier, jardinière de légumes et jus parfumé à la feuille de bergamote  
28,00 euros

Filets de rouget barbet snackés, artichaut et fenouil  
comme une barigoule au poivre de Sichuan  
26,00 euros

Carré de porc Aveyron, pommes de terre grenaille, ail en chemise et romarin  
24,00 euros

### *Le fromage*

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

### *Les desserts*

Les fraises de la ferme des Malauques, fine tuile dentelle aux agrumes et son sorbet  
10,00 euros

Clafoutis\* aux cerises du Mas de Gouredon, sorbet verveine citron  
10,00 euros

\*Dessert sans gluten cuit dans un wok, la farine est remplacée par un dessert plus léger et plus onctueux, cuit au moment. Il est à commander en début de repas.