

Composez votre menu

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

Les entrées

Fin tartare de bœuf, tuile parmesan, framboises et pourpier
18,00 euros

Salade "feuille de chêne" et haricots verts frais, lamelles de truffes d'été
15,00 euros

Les courgettes de Blauvac, chèvre frais de Valréas,
citron vert et feuille de moutarde rouge
14,00 euros

Les plats

Poulpe de Méditerranée, aubergine, roquette, menthe et sauce soja
26,00 euros

Mignon de veau fermier à la sauge, pommes de terre de Noirmoutier et ail en chemise
28,00 euros

Filet de daurade royale cuite en feuille de figuier, petit épeautre de Sault au citron
24,00 euros

Le fromage

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

Les desserts

Pêche blanche de Provence, fine tuile dentelle et sorbet verveine
10,00 euros

Clafoutis* aux figues noires de Caromb et framboises, sorbet citron
10,00 euros

*Dessert sans gluten cuit dans un wok, la farine est remplacée par de l'amande.
Cuit au moment, il est à commander en début de repas.