

Composez votre menu

Pour une petite faim, un minimum de 2 plats vous sera demandé lors de la commande.
Chaque plat est prévu pour être dégusté individuellement.

Les entrées

Œuf bio du mas Ribelly cuit à 64 degrés, piperade et jambon cru du Ventoux
16,00 euros

Les pois chiches de Jonathan, marinade citron gingembre,
houmous, menthe et roquette
14,00 euros

Carpaccio de daurade royale, cébette, noisettes et combawa d'Aubignan
18,00 euros

Les plats

Échine de porc du Ventoux grillée, pommes de terre grenaille, oignon confit et romarin
24,00 euros

Veau du Segala aux cèpes, jus réduit et potimarron
28,00 euros

Lieu jaune, bohémienne de légumes aux câpres, huile d'olive du Moulin du Comtat
26,00 euros

Le fromage

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

Les desserts

Poire William de Provence, groseilles, gruë et sorbet cacao
10,00 euros

Clafoutis aux mirabelles et son sorbet relevé à la prune Manguin
10,00 euros

Prix Net T.T.C.