Composez votre menu

Les entrées

Petite tourte aux trompettes de la mort, mâche et jambon cru du Ventoux
15,00 euros

Velouté de Butternut, noisettes grillées et pousses d'épinards
12,00 euros

Carpaccio de Saint Jacques*, avocat, yuzu d'Aubignan,
piment d'Espelette et oignon rouge
18,00 euros

Les plats

Le plat bistrot en cocotte du moment
Saucisse de Morteau et jambonneau, carotte braisée et lentilles de Sault
20,00 euros

Lièvre de Beauce à la royale
39 ,00 euros

Bar cuit sur peau, légumes de Blauvac confit à la tomate et au thym citron
26,00 euros

Le fromage

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

*Les desserts **

Chocolat mi cuit pur Equateur, sorbet mûre myrtille
10,00 euros

Gratin de poire Williams de Provence, sorbet relevé à l'eau de vie Manguin
10,00 euros

*Les coquilles d'arrivage Bretagne ou Normandie sont levées par nos soins.
*Les deux desserts sont cuits au moment, ils sont à commander en début de repas.

Prix Net T.T.C.