

Le Menu suggestion 39€

Entrée

Gaspacho de melon de Cavaillon, tomates, chèvre frais du Mas Alègre
Sweetmelon gaspacho, tomatoes, local farmer's goat cheese

Plat

Truite d'élevage bio de la Sorgue, crème au chèvre de Mas Alègre
Organic ocean trout from the Sorgue, local goat cheese cream

Dessert au choix

Le Menu enfant 15€

Jusqu'à 11ans – Until 11 years old

**Volaille fermière ou truite de la Sorgue
en aiguillettes, pommes de terres sautées**
*« Fermier » chicken strip or ocean trout strip from
L'Île sur la Sorgue, pan-fried potatoes*

Sundae au choix : chocolat, caramel, fruits rouges ou tiramisu
Choice of sundae : chocolate, caramel, red fruits, tiramisu

A la carte

 *Pesco-végétarien*

Entrées - Starters

Salade de Carpentras 16€

Aiguillettes de volaille marinées, romaine, tomates cerises, parmesan affiné, melon, pastèque, crème moutardée

Marinated chicken strip, fresh lettuce, tomatoes, ripened parmesan cheese, melon, watermelon, mustard cream

 **Gaspacho de melon de Cavaillon, tomates, chèvre frais du Mas Alègre** 16€

Sweetmelon gaspacho, tomatoes, local farmer's goat cheese

Assiette de charcuteries Ibériques 16€

Pata negra maturée 36 mois, cecina (boeuf séché), chorizo Morcon de Bellota

Pata negra 36 month matured, beef cecina, Morcon de Bellota chorizo

Les Plats - Main courses

Mix de porc du Ventoux grillé 24€

Differents pieces of grilled Ventoux pork

Magret de canard, sauce aux girolles 27€

Fillet of duck breast, girolles chanterelles mushrooms

 **Assiette de la mer** 29€

Tentacules d'encornets, dos de cabillaud, gambas, persillade, mayonnaise à l'ail

Squid tentacles, cod back, gambas, persillade, garlic mayonnaise

Filet de bœuf (race limousine) et son jus aux cèpes 30€

Limousin beef fillet, boletus mushrooms juice

*Garniture du jour suivant arrivage.
Garnish according to market choice products.*

Fromage et desserts - Cheese and desserts

Fromage de chèvre du Mas Alègre de Goutt 9€

Local goat cheese

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9€

Crème brûlée with Madagascar vanilla

Tiramisu tradition 10€

Home made tiramisu

Tarte aux poires du Luberon façon belle-Hélène 10€

Luberon pears pie with chocolate sauce