



MENU



Végétarien

Entrée/Plat/Dessert 44.90€

Menu enfant 15€

ENTRÉES | 17€ à la carte

Aubergine rôtie, sauce provençale à la tomate, copeaux de tomé de la chèvrerie du Villars, olives noires et chips de câpres

“Tiradito” de truite de la Sorgue, jus acidulé aux zestes de citrons verts, mayonnaise au wasabi, capron

Tataki de boeuf façon “Tigre qui pleure”, poivrons grillés, brunoise de concombre, basilic thaï et vinaigrette soja

PLATS | 25€ à la carte

Délices de la mer (tentacule de poulpe, dos d'Eglefin, gambas), caviar d'aubergines brûlées, salade de pois chiches, cumin, carottes fanes, condiment citron confit

Filet de canette rôti, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et persil, brocoli rôti et jus corsé

Le porc du Ventoux en duo, ribs et pluma roulée à la sauge, sauce béarnaise, pommes de terre rôties à l'ail, aubergine et courgette snackées

DESSERTS | 10€ à la carte

Fromage de chèvre du Ventoux

Fondant au chocolat, biscuit à l'amande et glace artisanale de l'Isle sur la Sorgue à la fleur de lait et miel de Provence et rosace de fraises

Tiramisu traditionnel, glace au café blanc, sirop de café, éclats de spéculoos et abricot

