



# MENU

Entrée/Plat/Dessert 39,90€

## ENTREES

14€ À LA CARTE

*Ardoise de charcuteries ibériques (Jambon Pata Negra affiné 36 mois, Chorizo Morcon de Bellota et Cecina de Boeuf de Vacuno).*

*Sashimi de Truite de la Sorgue (Truite Océane de chez Meyer) et ses crudités de saison*

---

## PLATS

24€ À LA CARTE

*Bavette "Black Angus" à la plancha, sauce aux cèpes*

*Mix du Ventoux : Poitrine roulé à la sauge et Ribs de porc du Ventoux, sauce au Thym*

*Duo de la mer : Filet de Lieu et Gambas sauvages à la plancha à la persillade et au fenouil braisé*

*La Suggestion du Chef +4€ : Magret de canard entier, Jus au Muscat.*

---

## DESSERTS

10€ À LA CARTE

*Moelleux à la Châtaigne*

*Verrine à la Fraise de saison de Carpentras*

*Le fromage de Chèvre du Luberon*

*Garnitures du moment : Carotte Fâne, Poichichade,  
Pommes Grenailles, Tomates Grillées et Asperges Sauvages*

