



MENU



Végétarien

Entrée/Plat/Dessert 44.90€

Menu enfant 15€

ENTRÉES | 17€ à la carte



Aubergine rôtie, sauce tomate, ricotta, olives noires et chips de câpres

“Tiradito” de truite de la Sorgue, jus acidulée, croquants de légumes estivaux

Tataki de boeuf, poivrons grillés, brunoise de concombre, basilic thaï et vinaigrette soja

PLATS | 25€ à la carte

Poulpe grillé, caviar d'aubergine grillées, coriandre, citron vert, salade de pois chiche, cumin, carottes rôties et huile de poireaux

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

Épaule de cochon du Ventoux confite, artichaut en deux façons, rôti et royale, jus de cuisson corsé

Filet de lieu jaune rôti, courgette et pois gourmands, abricot rôti, citron confit et semoule aux herbes, vinaigrette citron

DESSERTS | 10€ à la carte

Fromage de chèvre du Ventoux

Crème gourmande à la pistache, framboises fraîches

Tiramisu traditionnel

Moelleux au chocolat

