



MENU



Végétarien

Entrée/Plat/Dessert 47.90€

Menu enfant 15€

ENTRÉES | 18€ à la carte



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

Salade de poulpe, poivrons confits et échalotes, crème de courgettes et lavande, gelée citron basilic

Oeuf parfait, crème forestière et cèpes frais du luberon rôtis à l'ail et au thym, croûtons de pain et chips de jambon cru

PLATS | 28€ à la carte

Tataki de thon rouge, risotto de petit épeautre et purée de petits pois (+2€)

Civet de sanglier, pommes de terre grenaille, fenouil et carottes rôties

Pièce de boeuf à l'os à moelle, pommes de terre grenaille, courgette et pinin du luberon

Suprême de volaille à la crème et aux pinins frais du Luberon, pommes de terre grenaille et courgette

DESSERTS | 10€ à la carte

Fromage de la chèvrerie de Villars et sa grappe de muscat du Luberon

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

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

