

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

Tataki de boeuf façon "Tigre qui pleure", poivrons grillés, brunoise de melon, concombre et pastèque, basilic thaï et vinaigrette citron

PLATS | 28€ à la carte

Pavé de truite de l'Isle sur la Sorgue, taboulé de petit épeautre, réduction de jus carotte, orange et curcuma

Magret de canard, sauce miel, gingembre, sauté de petits légumes, abricot rôti et polenta grillée

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

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 abricot