

# MENU

Entrée/Plat/Dessert 39.90€

Menu enfant 15€

## ENTRÉES | 15€ à la carte

*Gravlax de truite élevée dans la Sorgue,  
fruits rouges et roquette*

*Magret de canard fumé au romarin, gésiers confits,  
artichauts, tomates séchées, lit de verdure,  
vinaigrette à l'orange*

*Soupe de poissons de roche de Méditerranée,  
croûtons à l'ail, rouille*

## PLATS | 25€ à la carte

*Thon mi-cuit façon tataki, sésame, crème de citron confit,  
fenouil braisé, purée de patate douce*

*Ballotine de volaille farcie aux morilles,  
jus à la truffe du Luberon, pommes grenailles aux herbes,  
légumes de saison sautés*

*Civet de sanglier,  
polenta crémeuse, carotte fâne*

## DESSERTS | 10€ à la carte

*Fromage de chèvre*

*Fondant au chocolat*

*Tiramisu traditionnel*