



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

