

Menu - 35€

Entrées

Tartelette de petits pois et chèvre du Ventoux

Pea and Ventoux Goat Cheese Tartlet



Fraicheur d'écrevisses aux agrumes

Fresh Crayfish with Citrus

Foie gras maison et ses toasts briochés (supp.4€)

Homemade Foie Gras with Brioche Toast (€4 Extra)



Entrée du jour / *Starter of the day*

Plats

Tataki de magret de canard, légumes du soleil et pommes de terre grenailles

Duck Breast Tataki, Mediterranean Vegetables, and Baby Potatoes



Suprême de Volaille rôti, sablé chorizo grana, légumes du soleil

Roasted Chicken Supreme, Chorizo Grana Shortbread, Mediterranean Vegetables



Dos de Cabillaud en vapeur douce, sauce homardine et ses légumes

Slowly Steamed Cod Loin, Lobster Sauce, and Vegetables



Filet de Veau basse température façon rossini (supp.4€)

Slow-Temperature Veal Fillet Rossini Style (€4 Extra)



Plat du jour / *Daily Special*

Fromages

Sélection de fromages (supp.6€)

Cheese plate



Desserts

Douceur Passion au chocolat blanc

Passion fruit & white chocolate



Paris Brest à la pistache

Pistaccio Paris-Brest



Le Kube - Chocolat- Amande



2 boules de glace artisanales - Ferme Miaam

2 scoops of local farm made ice cream



Gluten



Lait



Sulfites



Ail



Oeuf



Fruits à coque



Produit local