

# Menu - 38€

## Entrées

Millefeuille de betteraves au chèvre du Ventoux & son crumble provençal  
*Beetroot millefeuille with Ventoux goat cheese and Provençal crumble*



Mousseline d'asperges et de petits pois aux agrumes, chips de jambon cru & espuma de  
Campari



*Asparagus and green pea mousseline with citrus, crispy cured ham and Campari espuma*

Foie gras maison cuit au sel & muscat de Beauges de Venise 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, parmesan, légumes du marché et pommes de terre grenailles  
*Duck Breast Tataki, Mediterranean Vegetables, and Baby Potatoes*



Filet de Bar juste rôti accompagné de son risotto aux asperges et son beurre blanc aux morilles  
*Pan-roasted sea bass fillet, served with asparagus risotto and morel beurre blanc*



Joue de porc braisé sauce moutarde & gingembre, légumes du printemps  
*Braised pork cheek with mustard and ginger sauce, served with spring vegetables*



Effiloché de souris d'agneau en croustille, figes & abricots, réduction de thym (supp.4€)  
*Crispy shredded lamb shank, with figs and apricots, thyme reduction*



Plat du Jour - *Daily Spécial*

# Menu - 38€

## Fromages





Sélection de fromages (supp.8€) / Cheese plate 

## Desserts





### Le Finger Framboise

Biscuit joconde amande, croustillant chocolat blanc, panna cotta & compotée de framboise      
*Almond Joconde sponge, white chocolate crisp, panna cotta and raspberry compote*


### Le Galet au chocolat noir et amande

Biscuit cacao, croustillant amande & mousse chocolat      
*Cocoa sponge, almond crisp and chocolate mousse*

### Le Paris-Palermme

Paris- Brest à la Pistache. Pâte à choux, crème et pâte de Pistache      
*Pistachio Paris-Brest, choux pastry filled with pistachio cream and pistachio paste*

### 2 boules de glaces artisanales

Vanille, Chocolat, Framboise   
*2 scoops of ice cream*  
*Vanilla, Chocolate, Raspberry*

**Dessert du jour - Dessert of the day**

# Menu Enfant - 17,5€

**jusqu'à 10 ans**

*kid menu until 10 years old*

Poisson ou viande du moment accompagnés de légumes de saison et pommes grenailles

*Fish or meat of the day, served with seasonal vegetables and baby potatoes.*

1 boule de glaces artisanales  
Vanille, Chocolat, Framboise  
*1 scoop of ice cream*  
*Vanilla, Chocolate, Raspberry*

# A la Carte

## Entrées

Millefeuille de betteraves au chèvre du Ventoux & son crumble provençal..... 14€

*Beetroot millefeuille with Ventoux goat cheese and Provençal crumble*

Mousseline d'asperges et de petits pois aux agrumes, chips de jambon cru & espuma de Campari..... 14€

*Asparagus and green pea mousseline with citrus, crispy cured ham and Campari espuma*

Foie gras maison cuit au sel & muscat de Beaumes de Venise et ses toasts briochés ..... 18€

*Homemade Foie Gras with Brioche Toast*

## Plats

Tataki de magret de canard, légumes du soleil et pommes de terre grenailles..... 24€

*Duck Breast Tataki, Mediterranean Vegetables, and Baby Potatoes*

Filet de Bar juste rôti accompagné de son risotto aux asperges et son beurre blanc aux morilles..... 26€

*Pan-roasted sea bass fillet, served with asparagus risotto and morel beurre blanc*

Joue de porc braisé sauce moutarde & gingembre, légumes du printemps..... 26€

*Braised pork cheek with mustard and ginger sauce, served with spring vegetables*

Effiloché de souris d'agneau en croustille, figes & abricots, réduction de thym (supp.4€)..... 30€

*Crispy shredded lamb shank, with figs and apricots, thyme reduction*

# A la Carte

## Desserts

<b>Le Finger Framboise</b> .....	12€
<i>Raspberry finger</i>	
<b>Le Galet au chocolat noir et amande</b> .....	12€
<i>Dark chocolate and almond 'Galet'</i>	
<b>Le Paris-Palermo</b> .....	12€
 <i>Glaces artisanales /Ice Cream</i> .....	 4/7/10€
<i>Vanille, Chocolat, Framboise / Vanilla, Chocolate, Raspberry</i>	
<b>Assiette de fromages</b> .....	8€
<i>Cheese plate</i>	

