

Menu - 38€

Entrées

Millefeuille de tomates rôties au chèvre frais du Ventoux, éclats d'olives noires et pesto basilic

Mille-feuille of roasted tomatoes and Ventoux fresh goat cheese black olive and basil pesto



Gaspacho de Melon de Provence, rillettes de Rouget-barbet et son crouton

Melon gaspacho, red mullet rillettes & crouton



Foie gras maison cuit au sel & au muscat de Beaumes de Venise et ses toasts briochés (supp.4€)

Homemade Foie Gras with Brioche Toast (€4 Extra)



Plats

Tataki de magret de canard, pesto de tomates séchées, parmesan, légumes du marché et pommes de terre grenailles

Duck Breast Tataki, tomato pesto, mediterranean Vegetables, and baby Potatoes



Filet de Lieu jaune rôti, risotto crémeux, fenouil à l'orange, sauce estragon

Roasted pollock fillet, creamy risotto, orange-braised fennel, tarragon sauce



Poitrine de Porc rôtie au miel et gingembre, légumes du soleil et pommes de terre grenailles

Pork belly honey and ginger roasted, mediterranean Vegetables, and baby Potatoes



Carpaccio de Boeuf, pesto de tomates séchées, parmesan, salade et légumes du soleil

Beef carpaccio, pesto de tomates, parmesan cheese, mediterranean Vegetables



Salade Fraicheur (burratina, magret fumé, melon, tomates, concombre, radis)

Fresh Salad (burratina, smoked duck breast, melon, tomatoes, cucumber, radish)



Salade de la Mer (cabillaud mariné aux agrumes, crevettes, tomates, avocat, mangue)

Seafood Salad (cod marinated in citrus fruits, shrimp, tomatoes, avocado, mango)



Desserts

Sélection de fromages / *Cheese plate*



Précieux chocolat au lait - caramel

Biscuit joconde, coeur coulant caramel, bavaroise chocolat

Joconde biscuit, molten caramel center, chocolate bavarois



Le Dôme à la Pêche

Biscuit cuillère, bavaroise pêche

Ladyfinger biscuit, peach Bavarian cream



2 boules de glaces artisanales

Vanille, Chocolat, Framboise, Pistache, Citron, Rhum-Raisin

2 scoops of ice cream : Vanilla, Chocolate, Pistachio, Raspberry, Lemon, Rhum Raisin

Menu - 54€

Entrées

Déclinaisons d'aubergines et sa mozzarella truffée, émulsion de tomate à l'huile d'olive

Eggplant preparations with truffled mozzarella, tomato and olive oil emulsion.



Tataki de Thon façon Chimichurri

Tuna Tataki Chimichurri Style



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

Homemade Foie Gras with Brioche Toast



Entrée du Jour - *Starter of the day*

Plats

Duo de Cabillaud au sésame et langoustines panées, sauce aux crustacés, patate douce rôtie

Duo of Cod with sesame and breaded langoustines, shellfish sauce, roasted sweet potato



Filet de Boeuf basse température, mousseline de céleri-rave et sauce porto à la truffe d'été

Slow-cooked beef fillet, celery mousseline and summer truffle sauce



Plat du Jour - *Daily Special*

Fromages

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



Desserts

Le Finger framboise, pistache et chocolat blanc

biscuit pistache-ramboise, ganache montée chocolat blanc

Pistachio and raspberry sponge cake, whipped white chocolate ganache



Le Paris Brest façon Profiterole

crème pralinée, glace vanille, biscuit spéculoos et caramel

Praline cream, vanilla ice cream, speculoos biscuit and caramel



Dessert du jour - *Dessert of the day*

A la Carte

Entrées

Entrée du jour.....	14€
<i>Starter of the day</i>	
Millefeuille de tomates rôties et chèvre frais du Ventoux, éclats d'olives noires et pesto basilic.....	16€
<i>Mille-feuille of roasted tomatoes and Ventoux fresh goat cheese black olive and basil pesto</i>	
Gaspacho de Melon de Provence, rillettes de rouget barbet et son crouton.....	16€
<i>Melon gaspacho, red mullet rillettes & crouton</i>	
Foie gras maison cuit au sel & muscat de Beaumes de Venise et ses toasts briochés	20€
<i>Homemade Foie Gras with Brioche Toast</i>	
Déclinaisons d'aubergines et sa mozzarella truffée, émulsion de tomate à l'huile d'olive.....	20€
<i>Eggplant preparations with truffled mozzarella, tomato and olive oil emulsion</i>	
Tataki de Thon façon Chimichurri	20€
<i>Tuna Tataki Chimichurri Style</i>	

Plats

Plat du jour.....	24€
<i>Dish of the day</i>	
Salade de la Mer (cabillaud mariné aux agrumes, crevettes, tomates, avocat, mangue).....	24€
<i>Seafood Salad (cod marinated in citrus fruits, shrimp, tomatoes, avocado, mango)</i>	
Salade Fraicheur (burratina, magret fumé, melon, tomates, concombre, radis).....	24€
<i>Fresh Salad (burratina, smoked duck breast, melon, tomatoes, cucumber, radish)</i>	
Carpaccio de Boeuf, pesto de tomates séchées, parmesan, salade et légumes du soleil.....	24€
<i>Beef carpaccio, pesto de tomates, parmesan cheese, mediterranean Vegetables</i>	
Tataki de magret de canard, pesto rosso, parmesan, légumes du soleil et pommes de terre grenailles....	24€
<i>Duck Breast Tataki, Mediterranean Vegetables, and Baby Potatoes</i>	
Filet de Lieu jaune rôti, risotto crémeux, fenouil à l'orange, sauce estragon.....	26€
<i>Roasted pollock fillet, creamy risotto, orange-braised fennel, tarragon sauce</i>	
Poitrine de Porc rôtie au miel et gingembre, légumes du soleil et pommes de terre grenailles.....	26€
<i>Pork belly honey and ginger roasted, mediterranean Vegetables, and baby Potatoes</i>	
Duo de Cabillaud au sésame et ses langoustines panées, sauce aux crustacés, patate douce rôtie.....	32€
<i>Duo of Cod with sesame and breaded langoustines, shellfish sauce, roasted sweet potato</i>	
Filet de Boeuf basse température, mousseline de céleri-rave et sauce porto à la truffe d'été.....	32€
<i>Slow-cooked beef fillet, celery mousseline and summer truffle sauce</i>	



Gluten



Lait



Sulfites



Ail



Oeuf



Fruits à coque



Produit local

A la Carte

Desserts

Dessert du jour.....8€

Dessert of the day

Précieux chocolat au lait - caramel.....10€

Joconde biscuit, molten caramel center, chocolate bavarois

Le Dôme à la Pêche.....10€

Ladyfinger biscuit, peach Bavarian cream

La Finger framboise, pistache et chocolat blanc.....12€

Pistachio and raspberry sponge cake, whipped white chocolate ganache

Le Paris Brest façon Profiterole.....12€

Praline cream, vanilla ice cream, speculoos biscuit and caramel

Glaces artisanales /Ice Cream.....4/7/10€

Vanille, Chocolat, Framboise, Pistache, Citron, Rhum-Raisin / Vanilla, Chocolate, Pistachio, Raspberry, Lemon, Rhum Raisin

Assiette de fromages.....8€

Cheese plate