

Les entrées

Asperges du Mont Ventoux Déclinaison autour des agrumes et son sabayon	52€
Œuf « Bio » de la ferme de St Marc Senteur des sous-bois / Tartare de lentin de chêne Emulsion à la truffe	55€
Turbot rôti au beurre d'anis Bardouin Fenouil confit / Condiment citron et petits pois	62€
Langoustines rôties au beurre de coriandre Ravioles de foie gras glacées au jus / Petits pois au gingembre et coquillages Bouillon à la citronnelle et combava	58€

Les Plats

Bar de ligne Truffé et lardé à la vuletta de porc noir Cromesquis d'artichauts violets en barigoule	66€
Saint-Pierre Petits pois à la Française Côte de Romaine / Carotte glacées Jus « Bouillecarotte » pour saucer	64€
Volaille de la cour d'armoise de Pascal Cosnet Filets au beurre d'anchois / Pressé de cuisse croustillante Oignons braisés aux olives façon pissaladière	62€
Ris de Veau rôti Langoustines et asperges blanches Crème de cresson / Pomme dauphine	75€
Filet de Bœuf « Sélection de races Françaises de notre boucher » Filet maturé / Beurre de moelle à la truffe Gnocchis de pommes de terre fumés et artichauts rôtis	69€
Plateau de fromages de notre sélection . . .	24€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
La viande bovine est d'origine U.E / L'Agneau est d'origine Française

Sainte Victoire

Asperges du Mont Ventoux
Déclinaison autour des agrumes et son sabayon

Saint-Pierre
Petits pois à la Française
Côte de Romaine / Carotte glacées
Jus « Bouillecarotte » pour saucer

Carré de porc Noir du Pays Basque
Oignons braisés aux olives façon pissaladière
Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

La douceur . . .
Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel

5 Services 125€

Signature

Œuf « Bio » de la ferme de St Marc
Senteur des sous-bois / Tartare de lentin de chêne
Emulsion à la truffe

Asperges du Mont Ventoux
Déclinaison autour des agrumes et son sabayon

Turbot rôti au beurre d'anis Bardouin
Fenouil confit / Condiment citron et petits pois

Bar de ligne
Truffé et lardé à la vuletta de porc noir
Cromesquis d'artichauts violets en barigoule

Filet de Bœuf « Sélection de races Françaises de notre boucher »
Filet mûré / Beurre de moelle à la truffe
Gnocchis de pommes de terre fumés et artichauts rôtis

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Le Grand dessert...

7 Services 165€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
La viande bovine est d'origine U.E / L'Agneau est d'origine Française