

Les entrées

Asperges du Mont Ventoux Déclinaison autour des agrumes et son sabayon	52€
Œuf « Bio » de la ferme Caviar Petrossian Tartine de légumes de chez « Bruno » / Merus de crabe	55€
Barigoule d'artichauts violets Crevettes Carabinéros / Coquillages et calamars Bouillon à la coriandre	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

Loup de ligne en croûte d'amandes Mousseline de fèves à la sarriette Etuvée de morilles / Bouillon mousseux	66€
Saint-Pierre Petits pois à la Française Côte de Romaine / Carotte glacées Jus « Bouillecarotte » pour saucer	64€
Carré d'agneau en croûte d'herbes Petits farcis / Jus corsé	65€
Ris de Veau rôti Langoustines et asperges blanches Crème de cresson / Pommes dauphines	75€
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	69€
Plateau de fromages de notre sélection . . . Confiture de saison	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 d'agneau en croûte d'herbes
Petits farcis / Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .
Confiture de saison

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

5 Services 125€

Signature

Œuf « Bio » de la ferme Caviar Petrossian
Tartine de légumes de chez « Bruno » / Merus de crabe

Asperges du Mont Ventoux
Déclinaison autour des agrumes et son sabayon

Barigoule d'artichauts violets
Crevettes Carabinéros / Coquillages et calamars
Bouillon à la coriandre

Loup de ligne en croûte d'amandes
Mousseline de fèves à la sarriette
Etuvée de morilles / Bouillon mousseux

Ris de Veau rôti
Langoustines et asperges blanches
Crème de cresson / Pommes dauphines

Plateau de fromages de notre sélection . . .
Confiture de saison

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