

## Restauration en chambre / *In room dining*

De 12h à 14h et de 19h à 21h.

- Planche de fromages affinée. 11.00 €

Cheese Board

- Planche de charcuterie de Provence. 15.00 €

Provençal cured meat platter

### Entrées 12.00 €

- Œuf parfait moussé de picodon, champignon portobello persillé et pain toasté.

Slow cooked egg, picodon cheese cream, portobello mushrooms on toasted bread.

- Velouté d'asperge blanche de Provence, chantilly d'ail noir et saumon au sel.

Local white asparagus velouté, black garlic whipped cream, thinly sliced salted salmon.

- Grand gnocchis de brousse de vache du mont Ventoux, roquette et vieux parmesan, chips de lard et beurre de sauge.

Unpasteurized Cheese Gnocchi, aragula, aged parmesan, bacon and sage butter.

### Plat 14.00€

- Burger de bœuf charolais et vieux cheddar rouge, frite maison.

Beef burger, aged red cheddar cheese, homemade French fries.

- Plat du jour

Today's special

- Daube Avignonnaise, pressé de vitelotte à l'huile d'olives de tanche.

Lamb and white wine stew, mash purple potatoes.

- La poêlée de légumes de saison et petit épeautre du mont Ventoux (vegan) 10.00€

Sautéed local vegetables of the day.

### Dessert 9.00€

- Moelleux chocolat glace chocolat blanc et son coulis de fruits.

Dark chocolate cake, white chocolate ice cream and berry coulis.

- Verrine de mousse de spéculoos tourbillon de kiwi.

Speculoos mousse and kiwi sauce.

- Pavlova fruit de la passion et mangue.

Passion fruit and mango pavlova.