

## « Les assiettes bistronomiques, à partager... Ou pas ! »

**Le Velouté de Courge Muscade**, pressé de panais à l'huile d'olive de Tanche, graine de courge **8€**

*Pumpkin soup, mashed parsnip, olive oil, and pumpkin seed*

**La Nage de Coques**, bouillon provençal, chantilly de chair d'oursin **12€**

*Provençal baby clams broth, sea urchin whipped cream*

**Le Poulpe de Méditerranée**, mariné au parfum de Provence, pané, crème basilic citron vert **9€**

*Deep fried octopus, basil and lime cream*

**Les Grands Gnocchis de Brousse du Ventoux**, roquette et vieux parmesan, chips de lard et beurre de sauge **9€**

*Whipped cow cheese gnocchi, rocket salad, aged parmesan, bacon chips and sage butter*

**La Poitrine de Poulet Jaune\***, rôti, lard de

Colonata sauce homardine et écrevisse **11€**

*Roasted chicken breast, Colonata bacon crustacean sauce*

**Le Tartare de Magret de Canard\***, à l'orange et

oignons rouges, chiffonnade de chou rouge et perles de Yuzu **8€**

*Duck breast tartar, red onions and orange, red cabbage and Yuzu pearls*

**Le Mille-Feuilles de Rouget Barbet**, craquant en

tapenade d'olives de Nyons, foie gras de canard,

coulis de poireaux **7€**

*Layered red mullet and olive tapenade, foie gras and leek sauce*

**Les Filets de Cailles\***, poêlés aux framboises et

miel, caramel de lait, Red Chard en canapé **11€**

*Pan seared quail filet with raspberries and honey, milk caramel, red chard*

**Les Accras de Légumes**, d'hiver aux aromates et

coulis de pâtisson épicé **8€**

*Seasonal vegetables tempuras, pattypan squash sauce*

**Le Dos de Lieu Noir**, rôti en croute de tapenade

d'olives vertes, bouillon de petits pois et tomates

confites **8€**

*Roasted black pollock, green olive tapenade, sun dried*

*tomatoes and green pea broth*

**Le Pavé de Selle d'Agneau**, confit au miel et

orange sanguine, trilogie de choux de saison **12€**

*Braised saddle of lamb with honey and blood orange, seasonal cabbage*

**La planche de charcuteries ibériques** **16€**

*Iberian cured meat platter*

**La planche de fromages affinés** **14€**

*All French cheese board*

**Le Pluma de porc du Mont Ventoux**,

façon cassoulet Provençal **9€**

*Pork pluma in a provençal cassoulet*

### LES SUCRÉS SWEET DISH

**Le Moelleux à la Courge Muscade**, trilogie de

chocolat blanc **9€**

*Pumpkin pound cake, white chocolate three ways*

**L'Entremet sablé au Speculos**, cœur coulant de

pomme Granny Smith **8€**

*Granny Smith apple and speculos cake*

**Le Brut de Chocolat Noir**, aux agrumes, sorbet

mandarine, chantilly de nougat de Montélimar **8€**

*Dark chocolate and citrus cake, mandarin sorbet and nougat whipped cream*

**Le Macaron Vanille et Poire Williams**, gelée au

thym et miel **8€**

*Vanilla and Pear macaron, thyme and honey jelly*

**La Tarte Grué de Chocolat**, mousseline de

marrons d'Ardèche, meringue **8€**

*Chocolate pie, chesnut and meringue*

**Le tiramisu** aux olives de Tanche confites au miel

et jus de myrtilles sauvages **9€**

*Candied olive Tiramisu, honey and wild blueberries sauce*

### EAUX MINÉRALES

|                | 50cl  | 100cl |
|----------------|-------|-------|
| Vittel         | 4.00€ | 6.00€ |
| San Pellegrino | 4.00€ | 6.00€ |
| Eau de Perrier | 4.00€ | 6.00€ |

Tous nos prix sont TTC. TVA à 10% et 20%  
All prices include VAT. VAT 10% and 20%



\*

## LES BIERES

|                |      |       |
|----------------|------|-------|
| 1664, Heineken | 25Cl | 6.00€ |
| Hoegaarden     | 33Cl | 7.00€ |

## LES VINS

|  | Verre | 75cl |
|--|-------|------|
| <b>Henriot Brut Souverain</b>                      | 15€   | 75€  |
| Champagne  |       |      |
| <b>Henriot Brut Rosé</b>                           | 15€   | 75€  |
| Champagne  |       |      |
| <b>Prosécco extra Dry</b>                          | 7€    | 35€  |
| Riccadonna, DOC                                    |       |      |
| <b>L'Espérance</b>                                 | 6€    | 30€  |
| Dom. de la Brillane, AOP Coteaux d'Aix en Provence |       |      |
| <b>Pilavoine Rosé</b>                              | 7€    | 35€  |
| Domaine de Mas Caron, AOC Ventoux                  |       |      |
| <b>La Chapelle Gordonne</b>                        | 9€    | 45€  |
| Château La Gordonne ACPPC, tête de cuvée           |       |      |
| <b>La Friandise Rouge</b>                          | 6€    | 30€  |
| Domaine des Bouzons, AOP côtes du Rhône            |       |      |
| <b>Château La Gordonne</b>                         | 7€    | 35€  |
| ACPPC, côtes de Provence                           |       |      |
| <b>Oppidum</b>                                     | 7€    | 35€  |
| Domaine de la Royère, AOP Luberon                  |       |      |
| <b>Gigondas « Cuvée Beauchamps »</b>               | 8€    | 40€  |
| Château de Montmirail, AOP Gigondas                |       |      |
| <b>Pari Finesse Rouge</b>                          | 8€    | 40€  |
| Mas Mellet, AOC Costières de Nîmes                 |       |      |
| <b>La Réserve des Bouzons</b>                      | 10€   | 45€  |
| Domaine des Bouzons, AOP côtes du Rhône            |       |      |
| <b>Châteauneuf du Pape</b>                         | 15€   | 70€  |
| Domaine de la Royère, AOP 2015                     |       |      |
| <b>M Blanc</b>                                     | 6€    | 30€  |
| Domaine de Marie, AOP Luberon                      |       |      |
| <b>Oppidum</b>                                     | 7€    | 35€  |
| Domaine de la Royère, AOP Luberon                  |       |      |
| <b>Vin de Liqueur</b>                              | 7€    | 45€  |
| Domaine de la Royère                               |       |      |
| <b>La Borry</b>                                    | 8€    | 40€  |
| Domaine Saint Amant, AOP côtes du Rhône            |       |      |
| <b>Châteauneuf du Pape</b>                         | 13€   | 60€  |
| Domaine de la Royère, AOP 2014                     |       |      |



*“Le VIN  
est un professeur de goût,  
il est le libérateur de l’esprit  
et l’illuminateur de  
l’intelligence”*

*Paul Claudel*