

LES PLANCHES

◇ **Planche de fromages affinés** **11€**

Local cheese board

◇ **Planche apéritive, tapenades et légumes grillés à l'huile** **9€**

Classic provençal nibbling board, mix of olive spreads, marinated vegetables

◇ **Grand gnocchis de brousse de vache du mont Ventoux**, vieux parmesan, chips de lard, beurre de sauge

Unpasteurized cheese gnocchi, arugala, aged parmesan, bacon and sage butter

◇ **Accras de légumes d'hiver**, aux aromates et coulis de pâtisson épice

Vegetables tempura, local seasoning, pattypan squash

◇ **Velouté de courge Muscade**, marrons torréfiés, pressé de panais à l'huile d'olive

Pumpkin velouté, roasted chestnuts, mash parsnip with olive oil

◇ **Thon mariné aux oignons rouges**, agrumes, pistaches et sorbet orange

Marinated tuna with red onions, citrus fruits, pistachio and orange sorbet

PETITE FAIM 28€

ENTREE + PLAT
APPETIZER + MAIN COURSE

GRANDE FAIM 36€

ENTREE + PLAT + DESSERT
APPETIZER + MAIN COURSE + DESSERT

CS
CLOÎTRE SAINT-LOUIS
AVIGNON HÔTEL



*Cuisine
Créative
Provençale
Par le Chef*

*Michael
Jeaubert*

*7/7 de 19h à 21h30
04.90.27.55.55*

LES ENTREES 12€ APPETIZERS

LES PLATS 17€ MAIN COURSES

◇ **Pavé d'omble chevalier**, rôti au jus d'ail noir et citron vert, quadrilogie de choux
Arctic char filet, roasted black garlic and lime sauce, cabbage

◇ **Suprême de pintade aux cèpes**, écrasé de vitelottes à l'huile d'olives de tanche AOP, panais frit
Guinea fowl breast, Wild mushrooms sauce, mash purple potatoes fried parsnip

◇ **Panko de Saint Jacques**, mariné aux herbes de Provence et aromates, céleri rave à la coriander, jus d'épinard acidulé (Supp. 4€)
Panko scallops, local seasoning, coriander celeriac and spinach dressing

◇ **Filet de bœuf basse température**, bardé de poireaux, douillet d'épinard et fenouil, jus de viande au potimarron
Slow cooked beef filet, leeks, baby spinach and fennel, red kuny squash sauce

◇ **Tartelette cacao et mousse de marron**, compoté de poires et copeaux de marron
Chestnut mousse and cocoa pie,, pear marmalade, chestnut crumble

◇ **Glacial pamplemousse**, biscuit dacquoise à la noisette
Icy grapefruit, homemade hazelnut lady finger

◇ **Moelleux de courge muscade et chocolat blanc**, Chantilly au nougat de Montélimar
Squash and white chocolate cake, nougat flavored whipped cream

◇ **Pavlova aux figues noires**, Chantilly de mascarpone
Black figs Pavlova, mascarpone chantilly

LES DESSERTS 9€ Verre vin de Liqueur 7€

MENU ENFANT – KID'S CORNER 11€

Jusqu'à 12 ans – Up to 12 years old

Filet de poulet ou de poisson frit + garniture du moment & dessert du moment & boisson
Deep fried breaded chicken breast or cod fish + today's side & soft beverage & desert