

LE MENU

« PRODUITS DU MOMENT »

À LA CARTE...

ENTREES

BELLE RAVIOLE DE LAPIN AU FROMAGE DE CHÈVRE,
SUR UN « VERT » ET AIL FRAIS

15,00 EUROS

LISETTE DE MÉDITERRANÉE AU PISTOU D' ANETH,
ET QUELQUES POIREAUX FANES ...

15,00 EUROS

PLATS

LA LOTTE AU LAURIER ET OLIVES NOIRES DE NYONS,
SUR UN EFFEUILLÉ DE COURGETTE À L'HUILE D'OLIVE VIERGE

25,00 EUROS

PINTADE FERMÈRE
AU BOIS DE FENOUIL ...

25,00 EUROS

FROMAGE & DESSERTS

LES CHÈVRES DU BARROUX DE MONSIEUR LEROY-BERGER
EN « TROIS MATURITÉS » FRAIS, CRÉMEUX ET SEC

14,00 EUROS

SAUGE - CRISTAL ET EUCALYPTUS,
SUR UN SORBET FROMAGE BLANC

13,00 EUROS

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

42,00 EUROS

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT

46,00 EUROS

*« UNE SÉLECTION DE VINS AU VERRE PEUT VOUS ÊTRE PROPOSÉE EN ACCORD METS&VINS PAR
HUGO BOULAY, NOTRE SOMMELIER »*

NOS ACCORDS METS & VIN

A LA CARTE SANS LES
VINS...

DOMAINE CLOS DES CAZAUX « VIEILLES VIGNES » BLANC 2015
- SERVI EN MAGNUM -
VACQUEYRAS

L'ASPERGE ET FLEUR DE COURGETTE AU « NATUREL »,
TRUFFE D'ÉTÉ ET HUILE D' OLIVE VIERGE DE NOS MOULINS

38,00 EUROS

DOMAINE DE MARCOUX BLANC 2015
CHÂTEAUNEUF DU PAPE

LE SAINT-PIERRE AUX GIROLLES ET ROMARIN
SUR UN LAIT D'AMANDE

36,00 EUROS

SANTA ROC ROUGE 2012

- SERVI EN MAGNUM -
GIGONDAS

L'AGNEAU RÔTI AUX BLETTES ET PIGNONS DE MÉDITERRANÉE ...

42,00 EUROS

DOMAINE HAUVETTE « JASPE » 2015
IGP ALPILLES

PECORINO TRUFFE D'ÉTÉ
PAIN À L'ANCHOIS

14,00 EUROS

DOMAINE DE BEAURENARD « GRENAT » ROUGE 2014
RASTEAU - VIN DOUX NATUREL-

LA CERISE NOIRE DU MONT VENTOUX POÊLÉE,
SORBET CHOCOLAT - RÉGLISSE

14,00 EUROS

LE MENU

LES VINS EN ACCORD

« LE PETIT MENU »

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

60,00 EUROS

32,00 EUROS (3 VERRES)

« LE CLASSIQUE » MENU

DEUX ENTRÉES, PLAT, FROMAGE OU DESSERT

82,00 EUROS

44,00 EUROS (4 VERRES)

« LE GRAND MENU »

MENU ENTIER EN DÉGUSTATION

96,00 EUROS

52,00 EUROS (5 VERRES)