

Les parfums et couleurs au détour des promenades printanières.

*La surprise pour se mettre en appétit.
Tradition, Création et Réinterprétation*

~~~

*Gros Oignon de Lézignan farci de tartare au raifort,  
Relevé de copeaux de foie gras de canard.*

*Ou*

*Chaud-froid de jeune fenouil et dernières racines de betterave,  
Risotto de riz noir de Camargue soufflé au piment d'Espelette.*

~~~

Réinterprétation d'un Pot-au-feu, son os à moëlle sans os.

Ou

*Asperges de terre, Asperges de mer,
Langues d'oursins rafraîchis,
Salade d'algues et œufs de truite de la Sorgue.*

~~~

*Maquereau cuit minute à la cire d'abeille de nos ruches,  
Fricassée de lentilles de Sault,  
Pomme, céleri à la sauge.*

~~~

*Shooter de pression glacée d'absinthe
Des Alpes de Haute Provence.*

~~~

*Souvenir des déjeuners Dominicains  
Gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,  
Haricots blancs et petit-épeautre de Hautes-Provenances.*

*Ou*

*Sabayon d'aioli de merlan au sel en colère,  
Fricassée du maraîcher, au foie de morue poêlé.  
Escargots petits gris de Roussillon.*

~~~

*Cade de bonbons.
Spécialités provençales.*

~~~

*Autour de la Ruche  
Le soufflé à l'hydromel,  
Crème glacée au miel de nos ruches.*

*Ou*

*Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,  
Curry jaune en crème glacée.*

*Ou*

*Assiette de fruits frais et arachide de nos marchés,  
Accompagné du sorbet du jour aux extraits menthe et aneth de notre potager.*

150.00€

Prix nets. Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,  
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France  
Tel. +33(0)4 90 05 78 83 – [lephebus@lephebus.com](mailto:lephebus@lephebus.com)

*Les parfums et couleurs au détour des promenades printanières.*

*Pour commencer, des trésors de nos vergers  
Aux secrets de notre garrigue.*

*Chaud-froid de jeune fenouil et dernières racines de betterave,  
Risotto de riz noir de Camargue soufflé au piment d'Espelette.*

33€

*Gros Oignon de Lézignan farci de tartare au raifort,  
Relevé de copeaux de foie gras de canard.*

45€

*Asperges de terre, Asperges de mer,  
Langues d'oursins rafraîchis,  
Salade d'algues et œufs de truite de la Sorgue.*

48€

*Réinterprétation d'un Pot-au-feu, son os à moëlle sans os.*

53€

*Maquereau cuit minute à la cire d'abeille de nos ruches,  
Fricassée de lentilles de Sault,  
Pomme, céleri à la sauge.*

60€

*En suivant, la selle d'agneau, notre pêche méditerranéenne.*

*Souvenir des déjeuners Dominicains  
Gigot d'agneau cuit dans son sable chaud de garrigue aride,  
Haricots blancs et petit-épeautre de Hautes-Provences  
Dans leur jus au thym.*

95€

*Sabayon d'aioli de merlan au sel en colère,  
Fricassée du maraîcher, au foie de morue poêlé.  
Escargots petits gris de Roussillon.*

65€

Prix nets. Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,  
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France  
Tel. +33(0)4 90 05 78 83 – [lephebus@lephebus.com](mailto:lephebus@lephebus.com)

*La Provence et ses régions à déguster.*

35€

*Notre sélection de fromages,  
Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.*

*Les Gourmandises.*

35€

*Autour de la Ruche  
Le soufflé à l'hydromel,  
Crème glacée au miel de nos ruches.*

*Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,  
Curry jaune en crème glacée.*

*Assiette de fruits frais et arachide de nos marchés,  
Accompagné du sorbet du jour aux extraits menthe et aneth de notre potager.*

Prix nets. Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,

En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.

**Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France**  
**Tel. +33(0)4 90 05 78 83 – [lephebus@lephebus.com](mailto:lephebus@lephebus.com)**