

ENTRÉES / STARTERS

POTAGER DE PETIT POIS (FRAIS · CRÉMEUX · VÉGÉTAL) 18 €

Crèmeux de petit pois, petit pois glacés, burrata

Creamy peas, candied peas, burrata

L'ÉTÉ PROVENÇAL (JUTEUX · HERBACÉ · ENSOLEILLÉ) 16 €

Tomates étuvée et fraîches, ketchup maison, tomates cerises confites, basilic

Stewed and fresh tomatoes, homemade ketchup, candied cherry tomatoes and basil

ENTRE MER ET FIGUE (IODÉ · FLORAL · DÉLICAT) 22 €

Carpaccio de poulpe, suprêmes d'agrumes, vinaigrette aux feuille de figuier

Octopus carpaccio, citrus supreme, fig leaf vinaigrette



PLATS / MAIN DISHES

BRAISE D'ÉTÉ (FUMÉ · GOURMAND · SOYEUX) 30 €

Veau, crèmeux de maïs, purée de poivron, maïs grillé

Veal, creamed corn, pepper puree, grilled corn

LE MAGRET DES TERRES (ÉPICÉ · TORRÉFIÉ · INTENSE) 36 €

Magret, chou-fleur grillé, confiture de lait de choux fleur, chermoula

Duck breast, grilled cauliflower, cauliflower milk jam, chermoula

AU FIL DE LA SORGUE (FIN · DOUX · ÉLÉGANT) 26 €

Truite de L'Isle-sur-la-Sorgue, carotte jeunes glacées au beurre

L'Isle-sur-la-Sorgue trout, young carrots candied in butter

DESSERTS / SWEETS

ABRICOT EN FLEUR (FRUITÉ · FLORAL · CROQUANT) 14 €

Abricot confit au miel et lavande, amandes concassées, praliné et glace romarin

Apricot confit with honey and lavender, crushed almonds, almond praline and lavender ice cream

DOUCEUR CITRONNÉE (ACIDULÉ · CRÉMEUX · RÉCONFORTANT) 16 €

Ganache chocolat blanc et tonka, crèmeux de citron, génoise, meringue acidulée

White chocolate and tonka ganache and sponge cake, lemon curd, sparkly meringue

LES GLACES ARTISANALES (FRAIS · GOURMAND · LOCAL) 12 €

Romarin, Chèvre-miel-thym, Vanille, Chocolat, Poire, Fraise-yaourt, Fraise-menthe, Citron, Lavande, Mangue-passion

Rosemary, Goat cheese-honey-thyme, Vanilla, Chocolate, Pear, Strawberry-yoghurt, Strawberry-mint, Lemon, Lavender, Mango-passion fruit



Liste des allergènes disponible sur demande

- List of allergens available upon request



Prix net service compris -

Net price, including service