

ENTRÉES / STARTERS

POTAGER DE PETIT POIS

Petit pois, burrata

Peas, burrata

18 €

L'ÉTÉ PROVENÇAL

Tomates d'été, basilic

Summer tomatoes, basil

16 €

ENTRE MER ET FIGUE

Poulpe, feuille de figuier

Octopus, fig leaf

22 €

PLATS / MAIN DISHES

BRAISE D'ÉTÉ

Veau, maïs grillé

Veal, grilled corn

30 €

LE MAGRET DES TERRES

Magret, chou-fleur

Duck breast, cauliflower

36 €

AU FIL DE LA SORGUE

Truite de L'Isle-sur-la-Sorgue, carotte pourpre

L'Isle-sur-la-Sorgue trout, purple carrots

26 €

DESSERTS

ABRICOT EN FLEUR

Abricot, lavande, amande

Apricot, lavender, almond

14 €

DOUCEUR CITRONNÉE

Citron, tonka, chocolat blanc

Lemon, tonka, white chocolate

16 €

LES GLACES ARTISANALES

Romarin, chèvre-miel-thym, vanille, chocolat, poire, fraise-yaourt, fraise-menthe, citron, lavande, mangue-passion

Rosemary, goat's cheese-honey-thyme, vanilla, chocolate, pear, strawberry-yoghurt, strawberry-mint, lemon, lavender, mango-passion

12 €



Liste des allergènes disponible sur demande

- List of allergens available upon request



Prix net service compris -

Net price, including service