

ENTRÉES / STARTERS

CEVICHE DE DAURADE, LECHE DE TIGRE

Daurade, lait de coco, coriandre, citronnelle

Sea bream ceviche, leche de tigre

22€

TOMATES BURATTA

Tomates anciennes, buratta crémeuse, basilic

Heirloom tomatoes, creamy burrata, basil

18€

GASPACHO DU JARDIN

Melon, courgette, tomates, croutons dorés

Garden gazpacho, melon, courgette, tomatoes, golden croutons

14€

CAVIAR D'AUBERGINES & STRACCIATELLA

Houmous, aubergines du domaine confites, stracciatella

Candied aubergines from the domaine, stracciatella

16€

PLATS / MAIN DISHES

LA PIECE DU BOUCHER (supp. rossini +6€)

Boeuf, mille feuille de pommes de terre, jus de viande

Beef, potato mille-feuille, meat jus

38€

RETOUR DE CRIÉE

Poisson du moment, déclinaison de légumes de saison

Fish of the day, served with a selection of seasonal vegetables

32€

LA CÔTE DE COCHON DES MONTS LAGAST

Côte de cochon rôtie, maïs, poivron

Roast pork rib, sweetcorn, peppers

30€

RISOTTO VEGETARIEN

Riz carnaroli, parmesan, légumes de saison

Vegetarian risotto, carnaroli rice, Parmesan, seasonal vegetables

24€

CÔTE DE BOEUF (DISPONIBILITÉS SELON ARRIVAGE)

Côte de boeuf, pommes de terre grenaille, jus de viande

Grilled rib steak, new potatoes, meat jus

9€/100g

DESSERTS

PANNA COTTA DES ANDÉOLS

Figues en textures, panna cotta feuilles de figuier

Textured figs, fig leaf panna cotta

18€

ENTREMET PÊCHE

Mousse pêche, cœur fondant poivron

Peach mousse, confied bell pepper

16€

COMME UNE TARTE AUX POMMES

Déclinaison de pommes, crème crue

Apple tart, heavy cream

16€

LES GLACES ARTISANALES

Déclinaison de glaces du Lubéron, crumble, meringue pétillante

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

A selection of Luberon ice creams, crumble, popping meringue

12€

