

ENTRÉES / STARTERS

LA TRUITE D'ISLE-SUR-LA-SORGUE / ISLE-SUR-LA-SORGUE TROUT 39€

En mosaïque, Kumquat et beurre blanc aux algues
Mosaic, Kumquat and seaweed "beurre blanc"

L'ŒUF BIO CONFIT / ORGANIC CONFIT EGG 35€

Nos courgettes couleurs du potager en déclinaison et huile de roquette
Our colorful garden zucchinis in various preparations and rocket oil

SOUVENIR D'ENFANCE / CHILDHOOD MEMORY 35€

Gnocchi de pommes de terre maison, crémeux de Robiola et Bresaola
Homemade potato gnocchi, Robiola cream and Bresaola

PLATS / MAIN COURSES

LA PÊCHE DU JOUR / CATCH OF THE DAY 51€

Caponata de légumes d'été et soupe de roche au poivron rouge
Summer vegetable caponata and rockfish soup with red pepper

LE FILET DE BŒUF AUBRAC / AUBRAC BEEF FILLET 59€

Rôti aux herbes du domaine, truffe noire et pommes de terre en mille-feuilles
Herb-roasted from the estate, black truffle and potato mille-feuille

RETOUR DU POTAGER / RETURN FROM THE GARDEN 42€

Notre proposition végétarienne du jour
Our vegetarian dish of the day

DESSERTS 18€

L'ABRICOT

Poché au miel de forêt, pollen "origine" et sorbet à la brousse de chèvre.
Poached in forest honey, "origin" pollen and goat cheese sorbet

LE CHOCOLAT LÉGUME

Tuma Yellow 80 % de la maison Xoco. Céleri boule en différentes textures et sorbet livèche.
Tuma Yellow 80% chocolate from the Xoco house. Celery root in various textures and lovage sorbet

LE MELON FENOUIL / MELON FENNEL

Comme une salade d'été, émulsion aux calissons de la maison Lilamand, et sorbet melon.
Like a summer salad, with Lilamand house calisson emulsion and melon sorbet

