

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€

LA FIGUE

La Figue rôtie au vin rouge du Domaine "Déjeuner sur l'herbe", de la feuille au fruit, et noix de pécan

The Figue roasted with red wine from the Domaine "Déjeuner sur l'herbe" from leaf to fruit, and Pecan nut

LE CHOCOLAT LÉGUME

Tuma Yellow 80 % de la maison Xoco. Céleri bouilli 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

