

À PARTAGER / TO SHARE

Panisse de pois chiche, mayonnaise épicée Chickpea « Panisse », spicy mayonnaise	9
Croustillant à l'ail confit, tomates séchées, bresaola Preserved garlic crisp, tomato, bresaola	10
Pizette à la truffe de l'Isle sur la Sorgue, crème au Grana Padano, pousse d'épinard Truffle pizza, Grana Padano cream cheese	19
Sélection de charcuterie Italienne Selection of Italian cold meats	12

NOS ENTRÉES / STARTERS

CEVICHE DU JOUR MARINÉ Huile d'olive du Domaine, herbes du Domaine et pickles d'oignons rouges Ceviche of the day marinated with olive oil from Domaine, herbs, red onions pickles	24
SOUPE DE MELON DE CAVAILLON Concombre glacé, gressins et Jambon de Parme 24 mois Melon and cucumber soup, breadsticks and "Jambon de Parme"	18
CARPACCIO FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE Noisettes du Piémont torréfiées, salade de roquette Smoked beef carpaccio, roasted Piedmont hazelnuts, arugula salad	24
TOMATES ANCIENNES EN DÉCLINAISON Burrata crémeuse des Pouilles, olives noires Taggiasche Declinaison of tomatoes, burrata from Pouilles and Taggiasche black olives	16

NOS PÂTES ET RISOTTO / PASTA AND RISOTTO

TAGLIONI AUX OEUFS Sautées à la crème de persil et anchois, palourdes à l'ail confit Tagliolini parsil cream and anchovy, clam with garlic	26
RIGATONI À LA SEMOULE DE BLÉ DUR Tomates San Marzana DOP et parmesan gratiné (supp. Guaciale) Roasted rigatoni with parmesan and San Marzana tomato	26
RIZ CARNAROLI Comme un risotto, truffe de l'isle sur la Sorgue Rice like a risotto with truffle	32

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS

LA SICILIENNE Pesto de roquette, Mortadelle, pistache fraîche, stracciatella et parmesan The Sicilian, arugula pesto, mortadella, fresh pistachio, stracciatella and parmesan	25
MARGHERITA CLASSICA Tomate San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, huile au basilic Margherita classica, San Marzana, tomato, fiordilatte mozzarella, basil oil	16
SIGNATURE Crème au Grana Padano DOP, Truffe d'été de l'Isle sur la Sorgue et pousse d'épinard Signature, Grana Padano cream, summer truffle, spinach	35

NOS PIÈCES GRILLÉES AU BRASERO

PIÈCE DU BOUCHER Sélection de viande du jour annoncé à la prise de commande, Une garniture au choix Butcher selection, choice of toppings	35
PÊCHE DU JOUR Sélection de poisson du jour annoncée à la prise de commande, Une garniture au choix Catch of the day, choice of toppings	35
VOLAILLE FERMIÈRE EN BALLOTINE Une garniture au choix Poultry, choice of toppings	30
NOS GARNITURES / TOPPINGS Caviar d'aubergines fumées / Smoked eggplants caviar Pommes de Terre grenailles / Baby potatoes Petit épeautre comme un risotto / Spelt risotto Tian de légumes de saison / Season vegetables « Tian »	8

NOS FROMAGES ET DESSERTS / CHEESES AND DESSERTS

NOTRE FROMAGE DU MOMENT Confiture du verger Cheese of the day, jam	12
NOS GOURMANDISES SUCRÉES À L'ITALIENNE Italian sweetness	14
NOS GLACES ARTISANALES : UNE GLACE EN LUBÉRON Glaces : Vanille de Madagascar, Café à la cardamome, Chèvre-Miel, Sorbets : Chocolat, Citron de Provence, Fraise et menthe fraîche Icecream : Vanilla, coffee, honey-goat cheese, chocolat, lemon, strawberry and mint	9