

LA LOGGIA

Notre carte Déjeuner

Nos propositions

Our proposals

Houmous de pois chiche, poivrons confits et vinaigrette douce 16.00€

Chickpea hummus, candied peppers and sweet vinaigrette

Salade Caesar 18.00€

Caesar Salad

Ceviche de dorade, crémeux d'avocat et chips de patates 22.00€

Sea bream ceviche, avocado cream and sweet potato chips

Burrata, crémeux de betterave framboise, pickles de légumes 18.00€

Burrata, raspberry beetroot cream, vegetable pickles

Assortiment de fromages de notre région 22.00€

Country cheese assortment

Le Sucré

Sweets

Pavlova exotique

Meringue Suisse, sorbet mangue passion, chantilly, mangue et noix de coco

12.00€

Fraises de Carpentras, sablé à l'anis et glace rhubarbe

Carpentras strawberries, anise shortbread and rhubarb ice cream

12.00€

Assortiment de Financier

Assortment of financier

8.00€

Dessert du moment

Dessert of the day

Note glacée

Ice cream cup

1 boule

3.00€

2 boules

6.00€

3 boules

8.00€

LA LOGGIA

Déjeuner

LA CARTE

Pour commencer

To start

Houmous de pois chiche, poivrons confits et vinaigrette douce 16.00€

Chickpea hummus, candied peppers and sweet vinaigrette

Salade Caesar au poulet fermier 18.00€

Chicken Caesar salad

Ceviche de dorade, crémeux d'avocat et chips de pommes de terre 22.00€

Sea bream ceviche, creamy avocado and potato chips

Accras de rouget et mayonnaise à l'ail 18.00€

Red mullet accras and garlic mayonnaise

Burrata, crémeux de betterave framboise, pickles de légumes 18.00€

Burrata, raspberry beetroot cream and vegetable pickles

Assortiment de fromages de notre région 22.00€

Country cheese assortment

Pour suivre

To continue

Suggestion du moment

Dish of the day

Le Sucré

Sweets

Pavlova exotique

14.00€

Meringue Suisse, sorbet mangue passion, chantilly, mangue et noix de coco

Fraises de Carpentras, sablé à l'anis et glace rhubarbe

12.00€

Strawberries from Carpentras, anise shortbread and rhubarb ice cream

Assortiment de Financiers

8.00€

Assortment of financiers cakes

Dessert du moment

12.00€

Dessert of the day

Note glacée

Ice cream cup

1 boule

3.00€

2 boules

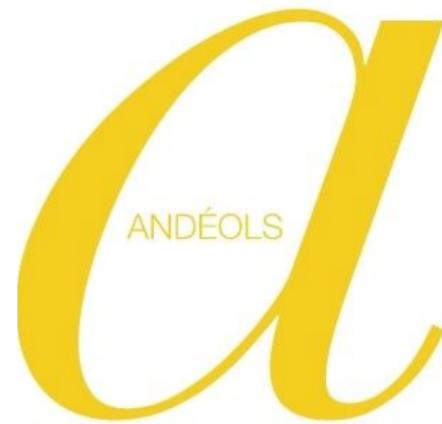
6.00€

3 boules

8.00€

Tableau des allergènes sur demande

Prix nets et service compris



FORMULE DU MIDI

à 38 €

Entrée-Plat-Dessert

Aujourd'hui le chef vous propose :

Pour commencer :

Burrata, crémeux de betterave framboise, pickles de légumes

Burrata, raspberry beetroot cream and vegetables pickles

ou

Fricassée de poulpe, caviar d'aubergine

Octopus and caviar eggplants

Pour suivre :

Turbot roti, petit légumes et beurre blanc

Roast turbot, vegetables and white butter

ou

Basse côte, sauce satay et purée de patate douce

Low rib, satay sauce, smashed sweet potatoes

Pour la douceur :

Pavlova exotique, sorbet mangue passion et coco

Exotic pavlova, sorbet mangue passion and coco

ou

brioche perdue, caramel au beurre salé, glace vanille

French toast in brioche, salted butter caramel and vanilla ice cream