

# La Carte

## Nos Entrées :

Carpaccio de poulpe mariné aux agrumes du Domaine, 24€  
Pickles de choux-fleurs couleurs  
*Octopus Carpaccio marinated with lemons, cauliflower pickles,*

Noix de veau cuite basse température, 20€  
Sauce aux câpres de Pantelleria façon « Tonnato »  
*Veal, capers sauce, like "Tonnato"*

Tomates anciennes en déclinaison, 18€  
Burrata crémeuse des Pouilles et olives noires Taggiasche  
*Declinaison of tomatoes, burrata from Pouilles and Taggiasche black olives*

Mille-Feuille d'aubergines à la « Parmigiana », 18€  
Scamorza fumé et basilic du potager  
*Eggplant of « Parmigiana », smoked Scamorza, and basil*

## Nos Pates et risotto :

Tagliolini aux oeufs, 26€  
Sautés à la crème de persil plat et anchois, palourdes à l'ail confit  
*Tagliolini parsil cream and anchovy, clam with garlic*

Rigatoni à la semoule de blé dur, 22€  
Sauce à la tomate San Marzano AOP  
*Rigatoni, tomato sauce*

Riz Arborio, 18€  
Comme un risotto, betterave en texture et yaourt au lait entier  
*Rice, like a risotto, beetroot and yogurt*



### Nos Pizzas au feu de bois :

Margherita Classica, 15€  
Tomate San Marzano, mozzarella fiordilatte, huile au basilic  
*Margherita, mozzarella, and basil oil*

Signature, 35€  
Crème au Grana Padano DOP, truffe d'été de L'Isle-sur-la-Sorgue et pousse  
d'épinard  
*Grana Padano cream, truffle, and salad*

### Nos pièces grillées au Brasero :

Volaille Fermière en ballotine, 19€  
Vierge à la tomate confite et olives noires, polenta croustillante  
*Poultry, tomato and black olive sauce, crispy polenta*

Pièce du Boucher, 35€  
Sélection de viande du jour annoncé à la prise de commande,  
Accompagnée de Pomme Grenailles rôties à l'ail et au thym,  
légumes de saison grillés  
*Butcher selection, with Grenailles potatoes, garlic and thym, roasted vegetables*

Pêche du jour, 28€  
Sélection de poisson du jour annoncé à la prise de commande,  
marinée à l'huile d'olive du Domaine, caviar d'aubergine fumé, petit épeautre du  
Ventoux au citron confit  
*Catch of the day, smoked eggplant caviar, spelled with lime*

### Nos fromages et desserts

Notre fromage du moment, 12€  
Confiture du Verger  
*Cheese of the day, jam*

Nos gourmandises sucrées à l'Italienne 14€  
*Italian Sweetness*

Nos glaces végétales artisanales : 9€  
Melon, Fraise, Citron, Chocolat, Lavande, Amande, Praliné  
*Icecream : Melon, Strawberry, Lemon, Chocolate, Lavander, Almond, Praline*

