

PRELUDE entrées :

L'Œuf (15€)

Oeuf parfait en piperade, émulsion de piment d'Espelette et chips de chorizo.

Le Saumon et le Poireaux (16€)

Mosaïque de saumon gravlax et de poireaux aux épices thaïes, vinaigrette légère et chantilly acidulée.

Le Melon (13€)

Chiffonnade de melon Pernois, pesto de basilic et sorbet aux herbes maison.

L'INSTANT plats :

Le Boeuf (29€) **+5€ dans le Menu Troubadour**

Onglet de boeuf Angus, sauce Choron au siphon et pommes Pont-Neuf.

La Pastèque (26€)

Pavé de pastèque fumé puis grillé, condiment à la feta, millefeuille de légumes.

Le Saumon (28€)

Tartare de saumon douceur exotique (mangue, passion, grenade) pommes Pont-Neuf.

Le Canard (28€)

Eventail de magret de canard, miel et lavande du Ventoux, millefeuille de légumes.

La Dinde (26€)

Haut de cuisse de dinde désossée, lentement confite dans son jus provençal, compotée de tomate d'Antan et pommes Pont-Neuf.

FINAL GOURMAND desserts :

Le Fromage (12€)

Sélection de fromages de la fromagerie de la gare de Pernes.

Le Chocolat (12€)

Entremets au chocolat blanc, coeur de maïs et coulis de mangue safrané.

La Pêche (12€)

Pêche rôtie au romarin, crumble aux amandes, gel fruits rouges et sorbet maison.

Les Fruits de Saison (12€)

Carpaccio de fruits de saison, sirop de fleurs de sureau.