

PLANCHES APPERITIVES



Planche de lard de Colonnata

Lard de colonnata

13.00€

Planche

Saumon fumé, foie gras, lard

18.00€

ENTRÉES



Saumon fumé et son condiment pomme-passion

Saumon fumé, pomme, fruit de la passion

18.00€

Foie gras IGP maison et son sorbet à la figue

Foie gras, figue

20.00€

Œuf Bio parfait aux cèpes et ses mouillettes

Œuf, cèpes

15.00€

Velouté de butternut et crispy de lard

Butternut, lard

13.00€

PLATS



Côte de bœuf Bœuf	36.00€
Pavé de saumon, fondue de poireaux aux agrumes Saumon, poireaux, agrumes	21.00€
Magret de canard rôti aux cèpes Canard, cèpes	24.00€
Risotto à la forestière Riz, champignons	20.00€
Filet d'agneau au romarin et son jus Agneau, romarin	26.00€
Cabillaud au lard de Colonnata sauce vierge Cabillaud, lard	23.00€

DESSERTS



Assortiment de fromages affinés Fromage	10.00€
Glaces et sorbets maison Glaces, sorbets	3.00€
Pavlova exotique, glace au yaourt et caramel Meringue, glace au yaourt, caramel	9.00€
Fondant chocolat et son sorbet à la mangue Chocolat, mangue	8.00€
Poire pochée, amande, sauce caramel Poire, amande, caramel	9.00€
Profiteroles façon Paris-Brest Profiteroles, amandes, crème mousseline	10.00€

MENU DEGUSTATION 40€

ENTREES

Saumon fumé et son condiment pomme-passion

OU

Foie gras igp maison cuit à basse température et son sorbet à la figue

&

PLATS

Filet d'agneau au romarin et son jus

OU

Cabillaud au lard de colonnata sauce vierge

OU

Magret de canard rôti sauce aux cèpes

&

DESSERTS

Fromage

OU

Dessert

MENU GOURMET 32€

ENTRÉE

Oeuf bio parfait aux cèpes et ses mouillettes

OU

Velouté de butternut et crispy de lard

&

PLAT

Côte de bœuf pour 2 à partager (en solo, supplément de 12€)

OU

Pavé de saumon, fondue de poireaux aux agrumes

OU

Risotto à la forestière

&

DESSERT

Fromage

OU

Glaces et sorbets maison

OU

Pavlova exotique, glace au yaourt et caramel

OU

Fondant chocolat et son sorbet à la mangue

OU

Dessert à la carte, supplément de 3€

VINS ROUGES

	Vino (15cl)	50cl	75cl	Magnun (150cl)
IGP Vauduse Vin	4,00€			
AOP Luberon Vin	6,00€			
AOP Sélection Supérieure Vin	9,00€			
Château St Hilaire Cuvée Château AOP 2018 Coteaux d'Aix en Provence		25,00€		
Maison Arnoux & Fils AOP Vacqueyras 2017 Vin		28,00€		
Château Val Joannis AOP - Les Griottes - 2016 Côte du Luberon		25,00€		
Domaine Marrenon AOP - Capella - 2017 Vallée du Rhône			30,00€	
Gairanne AOP - Secret de terroir - 2017 Vallée du Rhône			30,00€	
Vacqueyras AOP - Genus - Bio 2017 Vallée du Rhône			35,00€	
Saint Joseph AOP - Les Echamps - 2018 Vallée du Rhône			45,00€	
Vacqueyras AOP - Les pénitents - 2015 Vallée du Rhône			48,00€	
Domaine Nalyis Château-neuf du Pape AOP 2015 Vallée du Rhône			52,00€	
Lesfours Clocher Vacqueyras AOP 2014 Vallée du Rhône			70,00€	
Famille Perrin AOP Réserve 2016 Côte du Rhône				53,00€
Domaine Mas Lauris IGP - Unopiné - Bio 2017 Luberon			36,00€	
Château Val Joannis AOP - Les Griottes - 2017 Luberon			44,00€	
Le Puy Des Arts AOP - Dépendance - 2016 Luberon			45,00€	
- Le DIXVIN - IGP Cevennes 2017 Les Cevennes			22,00€	
Domaine des Oullères AOP - Absolu - 2016 Coteaux d'Aix en Provence			44,00€	
Gevey Chambertin Domaine Faiveley AOP 2014 Le Bourgogne			90,00€	
Amarone della Valpolicella AOP 2012 Vin Italien			45,00€	
Amarone Classico Maai Costa Sera AOP 2011 Vin Italien			90,00€	

VINS BLANCS

IGP Vaucluse Vin	4.00€		
AOP Luberon Vin	6.00€		
AOP Cassis Vin	7.00€		
Château St Hilaire Cuvée Château AOP 2017 Coteaux d'Aix en Provence		28.00€	
Châteauneuf-du-Pape AOP « Mont Redon » 2016 Vallée du Rhône			56.00€
Domaine Marrenon AOP « Doria » 2018 Luberon			28.00€
Domaine Marrenon AOP « Amountanage » 2018 Le Luberon			36.00€
Château Val Joanis AOP « Les Aubépines » 2017 Le Luberon			38.00€
Le Puy des Arts AOP « 1943 » 2018 Le Luberon			39.00€
Domaine MasLauris AOP « L'Inopiné » Bio 2018 Luberon			39.00€
Domaine MasLauris « Blanc Nature » Bio 2018 Le Luberon			40.00€
Maison Louis Latour « La Chanfleure » 2016 AOP La Bourgogne			40.00€
Montagny 1er Cru AOP AOP 2016 La Bourgogne			42.00€
Clos du Chapitre « Viré-Cléssé » AOP 2017 La Bourgogne			42.00€
Chablis AOP vieilles vignes « Les Vénérables » 2017 La Bourgogne			45.00€
Art Mineral Pouilly-Fuissé AOP 2017 Bio La Bourgogne			46.00€
Chassagne-Montrachet AOP 2016 La Bourgogne			99.00€
Domaine La Dona Tigana AOP Cassis 2018 Côte de Provence			44.00€
Miraval AOP 2014 Côte de Provence, Vin de Brad Pitt & Angelina Jolie			40.00€
Maison Ventenac « Préjugés » 2018 Chardonnay			56.00€

VINS ROSES

IGP Vaucluse Vaucluse	4.00€		
AOP Luberon Le Luberon	6.00€		
AOP Bandol Vin	7.00€		
Domaine Mas Bleu AOP 2017 Coteaux d'Aix en Provence		26.00€	
Domaine Marrenon AOP « Amountanage » Bio 2018 Le Luberon			25.00€
Domaine du Pied du Loup AOP « Cul Du Loup » 2018 Le Luberon			28.00€
Domaine MasLauris AOP « L'Inopiné » Bio 2018 Le Luberon			29.00€
Le Puy des Arts AOP « 1943 » 2018 Le Luberon			29.00€
Château Sallettes AOP Bandol 2017 Coteaux d'Aix en Provence			32.00€
Domaine Marrenon Petula AOP Vin			45.00€

CHAMPAGNES

Maison Esterlin brut Réserve Champagne	32.00€		
Ruinart Brut Champagne	55.00€		
Veuve Pelletier Brut Champagne			48.00€
Maison Esterlin Blanc de Blanc Éclat Champagne			75.00€
Maison Gosset Grand Blanc de Blancs Champagne			120.00€
La Bulle Rosé du Luberon : Domaine Marrenon « Cuvée M » Rosé Méthode Champenoise			35.00€

LES COCKTAILS



Mojito	10.00€
Rhum blanc, citron vert, menthe et sucre de canne	
Américano	10.00€
Martini blanc, rouge, campari, gin	
Le Divin	10.00€
Rhum, jus mangue, passion, noix de coco	
Gin tonic	10.00€
Gin, schweppes premium pink pepper, baies roses	
Gin fizz Bombay Sapphire	10.00€
Cosmopolitan	7.00€
Irish Coffee	10.00€