

## NOS ENTREES:

### **La Crevette** (15€)

Crevettes sautées et anisées, crémeux petits pois, émulsion de céleri et pickels de poivrons rouge au curry.

### **Le Canard** (16€)

Magret de canard fumé maison, pommes et mayonnaise moutarde à l'ancienne.

### **La Tomate** (13€)

Tarte tatin de tomates miel et thym, billes de mozzarella au pesto vert maison.

## NOS PLATS:

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

Tataki de thon, fraîcheur basilic fraise et piment doux, siphon et gel citron vert, poêlée de légumes croquants.

### **Le Veau** (28€)

Noix de Veau confite dans son jus, champignons frais en bouillon et pommes de terre sautées.

### **Le Boeuf** (28€)

Filet de Boeuf sauce Chimichurri épicée OU NON, pommes de terres sautées.

### **L'Asperge** (24€)

Risotto aux Asperges du Ventoux, parmesan affiné et noix torréfiées.

### **L'Agneau** (26€)

Selle d'Agneau rôtie crème de moût de raisin, poêlée de légumes de croquants.

## NOS DESSERTS:

### **Le Fromage** (12€)

Selection de fromages de la fromagerie de la gare de Pernes.

### **Le Chou** (12€)

Chou pâtissier, crème diplomate vanille et coulis de chocolat fondant.

### **La Fraise** (12€)

Revisite du Tiramisu: biscuit rose et fraises de Carpentras, mascarpone aérienne.

### **Les Fruits de Saison** (12€)

Assiette d'assortiment de fruits de saison bio et son sorbet maison.