Le menu à 40€

ou les plats du menu

sont servis uniquement le soir, le dimanche midi et jours fériés à midi

Les Entrées

Piquillos farcis au crabe, thon à la rouille, sur un lit de concombre

Sablé olives parmesan, Sorbet concombre estragon, mesclun 15,00€

ou

Pastilla de canard confit au épices et miel

Sur un crémeux de carottes et potimarron, crème balsamique 15,00€

Les Plats chauds

Filet de dorade royale , réduction de Crozes Hermitage

Fondue d'endives au lard fumé, lentilles, légumes glacés 24,00€

ou

Quasi de veau rôti et son jus corsé au romarin

Risotto de petit épeautre du mont Ventoux, crémeux au parmesan

Paquets ; choux, pleurotes persillées, légumes glacés 24,00€

Assiette de fromages affinés de la ferme "RAFFIN"

ou

Les Douceurs

Coque de chocolat et chutney de pommes caramel et pain d'épices

Mousse de riz, crème de confiture de lait

Poudre de pain d'épices 10,00€

ou

Autour de la figue et du miel ; gâteau de figue, glace miel et sorbet figue

Crémeux de citron et émulsion de miel 10,00€

Nos prix sont ttc et servie compris

Nos prix sont TTC et service compris