

Carte de printemps

Les Entrées

- Le sablé printanier au chèvre frais de Valréas, asperges de pays et légumes primeurs au pistou 17€
- La gaufre au yuzu, rémoulade de céleri et granny Smith, truite des Sorgues fumée par nos soins 19€
- Terrine de foie gras de canard maison, rougail de fraises, brioche toastée 22€

Les Plats

- Le filet de dorade Sébaste, risotto de riz noir Bio, tomates cerise confites, coulis d'herbes fraîches 26€
- Le médaillon de lotte à la plancha, Quinoa aux asperges et fenouil, jus de crabe vert 29€
- La selle d'agneau IGP Ecosse rôtie aux herbes de la garrigue, crème d'ail nouveau, oignon farci de Boulgour aux petits légumes 27€

Les Fromages de Josiane Déal (fromager affineur, Meilleur Ouvrier de France à Vaison la Romaine)

- L'assortiment de fromages affinés 12€
- La trilogie de fromages de chèvre et brebis, confiture Maison 10€

Les Desserts

- L'Entremets à la fraise de Carpentras, biscuit au citron vert et sorbet mojito 11€
- L'assortiment de glaces et sorbets, fruits frais et meringue Suisse parfumée à la violette 10€
- Le biscuit coulant au chocolat Dulcey et noisette, glace bulgare 12€



Yoann Tanneau
Disciple d'Auguste Escoffier
Membre de l'Académie Nationale de cuisine