



Carte d'été

UNE CUISINE DE SAISON,
AUTHENTIQUE & CRÉATIVE



les entrées

-  Tataki de canard du sud-ouest au sésame blanc, pois chiches façon socca, mesclun 22€
-  Emincé de lotte fumée par nos soins, courgettes en carpaccio, pistou menthe et estragon *
-  Tartare de tomates anciennes, burrata crémeuse, eau de tomate et vinaigre de queue de fraise *
-  Melon de pays en Gaspacho, mousse au raifort, et lomo ibérique 21€

les plats

-  Filet de bœuf simplement poêlé, purée d'artichaut, jus court au vin rouge * 36€
-  Turbot cuit à la vapeur, paprika doux et poivrons confits façon aigre doux * 33€
-  Mignon de cochon farci rémoulade de sucrose, olives, pignons et basilic 32€
-  Truite rôtie à l'huile d'olive, fleur de courgette farcie au chèvre frais, sauce vierge *

les fromages

de « Lou Canestou » à Vaison la Romaine



-  L'assortiment de fromages affinés 13€
-  La trilogie de fromage chèvre et brebis, confiture maison 12€

les desserts

-  Dacquoise pistache et abricot rôti au parfum de Provence, crème cheesecake * 14€
-  Carpaccio d'ananas au sirop de vanille bourbon, éclaté de meringue et sorbet passion * 14€
-  Crémeux chocolat au lait, noisettes, framboises fraîches et en sorbet 14€
-  Assortiment de sorbets et tuile croustillante aux amandes * 12€

* Plat sans gluten



Notre chef, Yoan Grassi

