

Carte d'été

LES ENTREES

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 *	22€
Tartare de tomates anciennes, burrata crémeuse, eau de tomate et vinaigre de queue de fraise *	21€
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 *	32€

LES FROMAGES

de « Lou Canesteou » 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€
Crèmeux 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**

