

# Carte d'Hiver

## LES ENTREES

---

Foie gras de canard de la <i>Ferme du Puntoun</i> mi-cuit, parfumé à la poudre de cèpes	23€
Pressé de Gambas, jambon d'Aoste, mangue, poireaux et huile vanillée *	22€
Œuf poché façon meurette, salade d'herbes à l'huile de noisette	21€
Velouté de lentilles vertes, émulsion aux champignons *	20€

## LES PLATS

---

Noix de Saint Jacques poêlées, purée de butternut, jus de betteraves *	32€
Dos de cabillaud cuit au four en croute d'herbes, fenouil confit, jus parfumé au citron *	31€
Filet de canette rôti sur la peau, céleri et petits légumes, jus à la truffe d'hiver *	30€
Noix de joue de cochon confite, carottes en deux façons, sauce aux baies de genièvre *	30€

## 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

---

Tarte fine renversée au fromage blanc, brunoise d'ananas, sauce passion	14€
Finger de pommes caramélisées, ganache montée chocolat blanc	14€
Moelleux au chocolat cœur pistache, crème glacée vanille	14€
Assortiment de sorbets et tuile croustillante aux amandes *	12€

\* Plat sans gluten



Notre chef, **Yoan Grassi**

