

Carte Automne

Les Entrées

- Le Temaki concombre et fromage de chèvre frais, condiments aux piquillos, friture d'aubergine 14€
- Le duo de moules, en tartare au lard et en crémeux, toast de pain au beurre d'algue 16€
- Le Foie gras mi-cuit au naturel, raisins et poires, toast brioché 22€
- La Gambas en kadaïf, radis noir comme une rémoulade, écume d'une soupe de poisson 22€

Les Plats

- Le filet de canette rôtie, la cuisse en cromesquis comme une pastilla, mousseline de haricots tarbais et navet Jus réduit 25€
- Le pavé de merlu, socca et légumes de saison au pistou, écume d'un fumet au vin rouge 22€
- Le médaillon de lotte, crème de topinambours, céleris comme un risotto, nage de légumes 32€
- Le filet de bœuf rôti, fraîcheur de bœuf comme un tartare, butternut, girolles et oignons doux, jus poivré 30€

Les Fromages « Lou Canesteou » à Vaison la Romaine

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

Les Desserts

- La mirabelle marinée au rhum, sablé noisette et mousse légère amande, gel citron vert 12€
- Le crémeux au sirop d'érable, ganache montée chocolat guanaja, caramel d'érable, cake moelleux chocolat 12€
- La tartelette revisitée, crémeux kumquat, ganache passion, dôme fromage blanc et sorbet combawa 14€
- L'entremets croustillant pistache, mousse chocolat blanc, insert compotée de figues, gel et frozen yogourt figue 15€



Philippe Naceur

Prix nets en euros, taxes et service compris