

CARTE ETE



LES ENTREES

Tartare de tomates anciennes, Buratina crémeuse au parfum de basilic*	21€
Pressé de poulpes aux herbes fraîches, sauce vierge aux agrumes	22€
Velouté de concombres, billes de melon de Pays, émulsion crémeuse parfumée à l'anis*	21€
Foie gras de la « Ferme du Puntoun » mi-cuit et son mesclun de salade*	22€

LES PLATS

Pavé de veau de Segala juste rôti, fricassée de légumes du moment, jus de cuisson*	29€
Filet de bar cuit sur la peau, spaghettis de courgettes, citron huile d'olive*	28€
Pavé de Maigre et Caponata d'aubergine, jus de légumes du soleil	28€
Pièce de bœuf rôtie aux épices fumées, sauce chimichurri, mille-feuille de pommes de terre confites au beurre doux	29€

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

Croquant de grué de cacao aux framboises en mousse et en fruits	14€
Pavlova aux nectarines de pays, crème glacée à la pêche*	13€
Smoothie aux fruits et son sorbet Punch planteur*	13€
Assortiment de sorbets et sa tuile aux amandes	12€

*Sans gluten

Notre chef, **Yoan Grassi**

