

Carte Eté

Les Entrées

- Le Temaki concombre et fromage 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, cerises et pêche, toast brioché 22€
- Le cannelloni de tourteau, mayonnaise aux herbes, avocat et mangue 22€

Les Plats

- Le filet de canette rôtie, la cuisse en croustilles comme une pastilla, mousseline de haricots tarbais et navet Jus réduit 25€
- Le poisson de la pêche selon arrivage, socca et légumes de saison au pistou, écume d'un fumet au vin rouge 22€
- La langoustine en tartare poché minute, melon et salicornes, tuile sésame prune, écume coco citronnelle 32€
- L'agneau en deux façons, le canon rôti, le petit filet en ravioles, pommes de terre confites à la graisse de canard, crumble d'herbes, crème d'ail et jus court 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€
- Déclinaison autour des miels, crémeux pêche blanche et glace au miel de lavande 14€
- Le crémeux à la bergamote, ganache yuzu, sablé noisette, sorbet citron gingembre 15€



Philippe Naceur

Prix nets en euros, taxes et service compris