

Carte Été



Les Entrées

- Filet de maquereau cuit en escabèche, compotée d'oignons, cébettes au miel et fond blanc de volaille 15€
- Tomate et melon dans tous leurs états : tartare, soupe, rôti et chantilly de mozzarella et basilic 14€
- Suprême de volaille aux prunes, mi-cuit de foie gras, figues rôties, pommes Granny Smith 19€
- Ceviche d'espadon aux fruits exotiques, salade de julienne de légumes et mangue, caramel pomelos 17€
- Tartare de légumes et fruits de saison à la sauge, purée d'ail aux fruits de la passion 12€

Les Plats

- Filet de sandre en croûte de pleurottes, crémant au cidre doux 23€
- Côte de cochon Duroc rôtie aux graines de moutarde, purée d'abricot à l'estragon 22€
- Duo de thon et d'espadon fumés, émulsion de lait de coco et citron vert 27€
- Pavé de quasi de veau à la citronnelle, jus lié à la réglisse et à la vanille 25€
- Poisson entier rôti du moment 25€
- Crumble salé aux légumes d'été 16€

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 au choix

- Demi-sphère chocolat noir, mousse chocolat blanc passion, insert au Dulcey 12€
- Entremets citron, chantilly mentholée 12€
- Macaron au miel de lavande, pêches rôties à la praline 12€
- Carpaccio de fruits et palette de sorbet 12€
- Trois petits choux surprise 12€

