

Carte Eté

Les Entrées

- Le maquereau cuit dans une escabèche aux agrumes et coriandre, céleri branche et ajo blanco 16€
- Le tartare de tomates Ananas, Cœur de Bœuf, eau de Green Zébra à la livèche, mozzarella en siphon, caramel au vinaigre de framboise 14€
- 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 carré de porc confit, mousseline de carottes, Wakame et Shimeji, bouillon aux senteurs asiatiques 25€
- Le pavé de maigre rôti, risotto d'épeautre, graines de courge et chia, sauce salsa verde 24€
- 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 poire pochée à l'hibiscus, pain de Gênes, crémeux et Sorbet à la poire 12€
- Les Fingers, l'un au chocolat Guarana Valrhona, l'autre à la cacahuète, glace cacahuète 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