

Notre menu Au prix de 49€

En Entrées

L'œuf de poule, cuit presque parfait, mousse de pommes de terre, girolles sautées, jus de viande



Le tourteau, mayonnaise à la Savora, crème d'avocat, fin voile d'herbes, espuma d'huile d'olive



Poireaux, rôtis à l'huile de noix, pâte de jaune d'œuf vinaigrée, vinaigrette noix balsamique, jambon de pays

En Plats

Le porc de montagne, en déclinaison, boudin noir maison, pommes de terre, oignons confit, jus infusé au laurier



Le cabillaud, cuit lentement, pistou de basilic, tagliatelles de courgettes, sauce vierge aux coquillages



L'épaule d'agneau, confite et servie croustillante, aubergine en deux façons, citron confit et jus de braisage

Notre Plateau de Fromages Sélectionnés et affinés par M. Lemarié
(Supplément de 8 €)

Et pour les Desserts

*(la commande des desserts est à effectuer en début de repas)
A choisir dans notre sélection de la carte*



Notre menu Au prix de 59€

En Entrées

La langoustine snackée, fenouil en quatre façons



Foie gras de canard, poché dans un vin rouge épicé puis pressé, gelée de figue, compote de figue vanillée

En Plats

Le paleron de Bœuf français braisé, poêlée de pommes de terre et champignons du moment, sauce au porto



La truite d'Ardèche, juste saisie, artichauts, gnocchis de pommes de terre à l'estragon, caviar Sturia Origin, bouillon de légumes grillés

Notre Plateau de Fromages Sélectionnés et affinés par M. Lemarié
(Supplément de 8 €)

Et pour les Desserts

*(la commande des desserts est à effectuer en début de repas)
A choisir dans notre sélection de la carte*

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

Menu Retour du Marché

Chaque midi de la semaine, découvrez notre menu « Retour du Marché »
composé de produits sélectionnés du jour
Ce menu est servi uniquement le midi en semaine (hors jour férié)

Menu Dégustation

Nous vous proposons de découvrir, à l'aveugle, notre menu dégustation conçu avec des produits de choix et en accord avec la saison (pour l'ensemble des convives d'une même table)
75€ par personne

Quelques millésimes minutieusement choisis par nos soins accompagneront votre repas, accord mets et vins
105 € par personne

Ce menu est servi le soir uniquement jusqu'à 21h

(N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou intolérances afin de pouvoir vous satisfaire pleinement)

Menu Enfant à 28€ (de 5 à 13 ans)

Plat et Dessert à 20€ ➤ Plat simple: 18€

Tapas du Minot

(Assortiment d'entrées en miniature pour l'éveil gustatif)



Suprême de Volaille Ou Lotta, tagliatelles et légumes de saison



Boules de Glaces au choix

Pour les petits appétits de moins de 5 ans nous proposons des petites portions.
Plat et dessert au prix de 15 €

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.
Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

A la carte :

Nos Entrées

- L'œuf de poule, cuit presque parfait, mousse de pommes de terre, girolles sautées, jus de viande* 22 €
- Le foie gras de canard, poché dans un vin rouge épicé puis pressé, gelée de figue, compote de figue vanillée* 24 €
- La langoustine snackée, fenouil en quatre façons* 24 €

Nos Plats

- L'épaule d'agneau, confite et servie croustillante, aubergine en deux façons, citron confit et jus de braisage* 33 €
- La truite d'Ardèche, juste saisie, artichauts, gnocchis de pommes de terre à l'estragon, caviar Sturia Origin, bouillon de légumes grillés* 33 €
- Le paleron de Bœuf français braisé, poêlée de pommes de terre et champignons du moment, sauce au porto* 33 €

Notre Plateau de Fromages sélectionnés et affinés par M. Lemarié 17 €

Nos Desserts

- Jardin de Cavaillon : crémeux et billes de melon caramélisées au miel de fleurs, thym et citron vert. Chou croquant melon, biscuit noisette et croustillant noix de pécan. Servi avec son sorbet melon et thym* 13 €
- Velour de pêche : crème moelleuse de pêches verveine, brownies blanc, agrumes et cacahuète. Duo de pêches fraîches et rôties. Servi avec une crème glacée aux cacahuètes caramélisées* 13 €
- Rouge Mademoiselle : croquant chocolat noir 66 %, confit de framboise. Cœur onctueux lacté, caramel. Madeleine de chocolat au grué de cacao. Servi avec son sorbet framboise,* 13 €
- Granité au Marc de Garlaban* 11 €
- Assiettes de glaces et sorbets maison* 9 €
Glaces : Vanille, Chocolat, Café
Sorbets : Framboise, Fraise, Pêche, Melon, Citron

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.