

Notre menu Au prix de 49€

En Entrées

L'œuf de poule, cuit presque parfait, mousse de comté, truffe d'automne



Le maquereau, saisi à la flamme, salade d'algues, pâte de citron, siphon eau de mer



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, céleri rave en deux façons et pommes rôties



Le rouget, juste snacké, pommes de terre fondante, fenouil, bouillon d'une soupe de poisson



Le poulet du Luberon, suprême contisé au beurre d'herbes, les cuisses confites dans l'idée d'un chou farci, purée de butternut à la sauge

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 Saint Jacques, rôtie au beurre salé, choux fleurs en trois façons, écume de beurre noisette



Foie gras de canard, poché dans un vin rouge épicé puis pressé, gelée de pommes, compote de coing au sirop d'érable

En Plats

Le Bœuf, filet juste grillé, purée d'oignons caramélisés, ravioles au champignons de Paris, jus tranché au beurre noisette



La truite d'Ardèche, juste saisie, artichauts, gnocchis de pommes de terre, 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 Lote, 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 comté, truffe d'automne* 22 €
- Le foie gras de canard, poché dans un vin rouge épice puis pressé, gelée de pommes, compote de coing au sirop d'érable* 24 €
- La Saint Jacques, rôtie au beurre salé, choux fleurs en trois façons, écume de beurre noisette* 24 €

Nos Plats

- Le poulet du Luberon, suprême contisé au beurre d'herbes, les cuisses confites dans l'idée d'un chou farci, purée de butternut à la sauge* 33 €
- La truite d'Ardèche, juste saisie, artichauts, gnocchis de pommes de terre, caviar Sturia Origin, bouillon de légumes grillés* 33 €
- Le Bœuf, filet juste grillé, purée d'oignons caramélisés, ravioles au champignons de Paris, jus tranché au beurre noisette* 33 €

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

Nos Desserts

- Le 31^{ème} orchestre : Tiramisu sublimé aux notes exotiques de fruits de la passion et de noix de coco. Servi avec son sorbet noix de coco* 13 €
- Orange Pick'ing: Crèmeux d'orange sur un lit de chocolat aux quatre textures, allié à sa crème glacée à l'orange brûlée* 13 €
- La Belle au cœur de Gingembre : Carré moelleux de noix et confit de poires. Sablé reconstitué aux épices sous une robe de nuage blanc. Accompagné de son sorbet Poire - Gingembre* 13 €
- Granité au Marc de Garlaban* 11 €
- Assiettes de glaces et sorbets maison* 9 €
Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache
Sorbets : Framboise, Fraise, Citron, Yuzu, Poire, Noix de coco

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.