



MENU DINER / DINNER MENU

ENTRÉES / STARTERS

- Pissaladière provençale au feu de bois, oignons confits, anchois, olives noires 26
Wood-fired Provençal pissaladière, caramelized onions, anchovies, black olives
- Tartare de poisson de Méditerranée, pistou, poutargue maison, tuile de seigle 26
Fresh Mediterranean catch tartar, basil pistou, house-made bottarga, rye crisp
- Ris d'agneau croustillant, courgettes de Nice, noisettes torréfiées, jus à la sarriette 24
Crisped lamb sweetbreads, Nice zucchini, toasted hazelnuts, savory-infused gravy
-  Raviole de fromage frais en berlingot, amandes, crème de sauge, vierge au citron caviar d'Aubignan 20
Berlingot-style fresh cheese ravioli, almonds, sage-infused cream, Aubignan citrus caviar dressing
-  Crumble d'aubergine à l'épeautre de Sault, brousse du Rove, menthe fraîche, huile d'olive de Caromb 18
Sault einkorn aubergine crumble, Rove Brousse, fresh mint, Caromb olive oil
- Sot-l'y-laisse confit au romarin, tomate grillée, chèvre du Ventoux, pistache 22
Rosemary confit chicken oyster, grilled tomato, Ventoux goat cheese, pistachio

PLATS / MAINS

-  Risotto de riz de Camargue, vieux parmesan, artichaut Camus, jus de noix 34
Camargue rice risotto, aged Parmesan, Camus artichoke, walnut gravy
- Demi-épaule d'agneau de Sisteron, ratatouille à l'ancienne, salade verte 82
Slow-cooked Sisteron lamb shoulder, traditional ratatouille, fresh greens
- Paleron de bœuf braisé à la provençale, orecchiette maison, olives de Nyons 42
Provençal braised beef chuck, house-made orecchiette, Nyons olives
- Filet de dorade royale de Méditerranée, tomates rôties, condiment de piquillos fumés, jus au piment Gorria 40
Mediterranean royal sea bream fillet, roasted tomatoes, smoked piquillo pepper condiment, Gorria chili jus
- Poulpe grillé, grenailles rôties, vierge au poivron de région et citron confit, hollandaise légère à l'anis et safran de Blauvac 38
Char-grilled octopus, roasted baby potatoes, pepper and preserved lemon dressing, light anise-Blauvac saffron Hollandaise



Nos plats sont élaborés au restaurant à partir de produits de saisons bruts et frais, cultivés en France.

Our dishes are prepared on site using fresh seasonal produce grown in France.



 végétarien  végan

TABLEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE | PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICES COMPRIS | ORIGINE DES VIANDES: FRANCE

ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EURO | TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED | MEAT ORIGIN: FRANCE