

MENU DINER / DINNER MENU

ENTRÉES / STARTERS

Oignon doux farci, joue de cochon braisée à la marjolaine, citron confit au sel, jus réduit <i>Stuffed sweet onion, marjoram-braised pork cheek, salt-preserved lemon, reduced jus</i>	20
Carpaccio de poulpe, citron caviar, vinaigrette à l'estragon, poivrons rôtis, chips d'ail <i>Octopus carpaccio, finger lime, tarragon vinaigrette, roasted peppers, garlic chips</i>	21
Poireaux de Mazan, ventrèche de thon rouge affinée (avec ou sans), vinaigrette aux algues, noix torréfiées <i>Mazan leeks, aged bluefin tuna belly (whit or whitout), seaweed vinaigrette, toasted walnuts</i>	18/21
Filet de rouget, millefeuille de fenouil, ail confit, émulsion à l'aneth, tuile de pain <i>Red mullet fillet, fennel millefeuille, garlic confit, dill emulsion, bread crisp</i>	23
 Betterave en textures, vinaigrette de betterave, frisée, noisettes torréfiées <i>Beetroot in various textures, beetroot vinaigrette, frisée lettuce, toasted hazelnuts</i>	17

PLATS / MAINS

Filet de lotte nacré, pomme de terre fondante, lard de Colonnata, champignons de saison, sauce Bonne Femme au thym <i>Pearlescent monkfish fillet, fondant potato, Colonnata lard, seasonal mushrooms, thyme-infused Bonne Femme sauce</i>	42
 Croustillant végétal aux pois chiches, purée de patate douce, pickles, jus de légumes rôtis à la main de bouddha d'Aubignan <i>Crisp chickpea Fritter, sweet potato purée, pickles, Aubignan cedar infused roasted vegetable cravy</i>	36
 Ravioli de chèvre frais du Ventoux, crème de butternut, brunoise de courge, copeaux de parmesan <i>Fresh Ventoux goat cheese ravioli, creamed butternut squash, diced squash, parmesan shavings</i>	38
Poitrine de veau confite en ballotine, soupe au pistou traditionnelle <i>Confit veal breast ballotine, traditional pistou soup</i>	40
Bar entier de Méditerranée (à partager), potimarron rôti aux herbes de garrigue, sauce vierge provençale <i>Whole Mediterranean sea bass, Garrigue herb roasted Hokkaido pumpkin, Vierge sauce Provençal (to share)</i>	78
Carré d'agneau de Sisteron en croûte d'herbes (à partager), risotto de perles de blé aux tomates confites et aux épinards, jus à la sauge <i>Sisteron lamb rack, herb crust, pearled wheat risotto with candied tomatoes and spinach, sage jus (to share)</i>	82



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.*



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

 végétarien  végan

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