

LE MENU « PRINTEMPS AROMATIQUE »

Prix des
plats
à la carte

Tomates anciennes,

Pur jus infusé au thym du lac, cerises mondées, sucs d'oseille.

Floralie,

Légumes de nos jardins I copeaux de « Bonita » séchée I consommé claire de crevettes.

32€

Retour de pêche,

Etuvé aux feuilles de citron I quinoa rouge-betterave I jus miroir – poivre et gingembre.

42€

Rhubarbe pochée au thym sauvage,

Fraises gariguettes glacées I neige de meringue.

18 €

Mignardises et Gourmandises.

Au tarif de 55 € par personne, hors boissons

LE MENU « TERRE, MER & FORÊT »

Prix des
plats
à la carte

Tomates anciennes,

Eau pure infusé au thym du lac I cerise mondé I sucs d'oseille.

Fleur de courgette et mousserons des bois,

Farci d'une collection de poissons de méditerranée I tisane légumière fleurie.

45 €

Rouget de roche,

Aux algues I légumes billes I jus de bouille vivifié de fenouil sauvage.

64 €

Avec Caviar Français de la maison Kaviari (supplément de 28 €).

Ris de veau,

Fumé aux pins de la Caume I melon chaud à la cuillère I intensité des sucs de braisage à l'olive.

69 €

Pâturage de Josiane Deals, MOF à Vaison La Romaine,

La chèvrerie cuisiné par nos soins I coulis de salade à l'huile d'olive de la vallée I herbettes .

Le bar à
fromages
19 €

Desserts « Signature »,

- Fine feuille craquante I noix de coco et fraises gariguettes I nougat glacé au miel d'Eyguières,
 - Ananas à l'ananas I paille croustillante I grenade,
- Chocolaterie de l'Opéra I praliné intense aux noix de pecan I sorbet caramel citronné,

25 €

Mignardises & Gourmandises.

Au tarif de 95 € par personne, hors boissons

Tous nos menus sont conçus pour l'ensemble de la table.

Tous nos prix sont nets en euros, taxes incluses

Rendre la politesse à ceux sans lesquels le talent ne pourrait s'exprimer.
Les paysans, petits producteurs, pêcheurs, maraîchers, fromagers...

LE GRAND MENU « TERRAIN DE JEU »

« La passion n'est rien sans un soutien d'amour. »

Fanny Rey

Je vous propose de découvrir des produits d'exception
Lors d'un voyage gustatif à travers
La dégustation de nos plats Signatures.

Laissez-vous guider par ce menu cuisiné
Sur l'instinct et sur l'instant
Grâce aux trésors de « Dame Nature ».

Nos cuisiniers viendront à votre table
Pour cuisiner quelques mets.

Nos pâtisseries vous feront eux aussi
Partager leur univers sucré.

Au tarif de 150 € par personne, hors boissons

FORMULE DÉJEUNER

L'Entrée

Le Plat

Le Dessert

Au tarif de 39 € par personne, hors boissons.

Du lundi au vendredi, hors weekend et jours fériés

**Merci à notre
équipe de salle :**

Cyril

Audrey

Anthony

Gwendolyne

Frédéric

Rhyan

Clara

Ugo

Floryne

**Sébastien
cuisine :**

Yanis

Rémi

Lisa

Charles

Roman

Chloé

Fanny

Jonathan

Tous nos menus sont conçus pour l'ensemble de la table.

Tous nos prix sont nets en euros, taxes incluses