

LES VIGNES



Une cuisine de saison, des produits locaux du Luberon, de Provence ou cueillis directement dans notre potager, la fraîcheur est à l'honneur pour un mariage plein de saveurs avec les poissons et viandes françaises, dans une déclinaison des saveurs provençales.

Seasonal cuisine, local products from the Luberon, Provence or picked directly from our vegetable garden, freshness is in the spotlight for a marriage full of flavors with fish, seafood and meat from France, in a variation of Provençal flavors.







ENTRÉES

STARTERS

Petit	Grand
10	18 Poulpe à la braise en persillade et condiment citron <i>Grilled octopus with parsley and lemon</i>
10	16 Fritures de petits poissons, avec son anchoïade <i>Fried fish, anchovy sauce</i>
14	26 Véritable tartare de bœuf assaisonné à votre table <i>Traditional beef tartare prepared tableside</i>
14	26 Notre pâté en croûte 100% volaille, pickles de légumes <i>Our 100% poultry pâté en croûte, vegetable pickles</i>

VEGETARIEN

VEGGIE

	Petit	Grand
Belles asperges vertes du pays, sauce mousseline <i>Local green asparagus, mousseline sauce</i>	12	18 
Velouté rafraîchi de petits pois, croûtons dorés <i>Garden peas velouté, roasted croûtons</i>	8	12 
Risotto de petit épeautre de Sault, légumes de saison <i>Small spelt risotto from Sault, seasonal vegetables</i>		26 
Notre cocotte de légumes à la truffe <i>Our vegetable casserole with truffle</i>		28 

À LA BRAISE

THE EMBERS



- * Cochon du Mont Ventoux, sauce charcutière
Mont Ventoux pork chop, charcutière sauce
- * Pièce de bœuf de votre choix, sauce béarnaise
Piece of beef of your choice, béarnaise sauce
- Coquelet contisé aux herbes, vrai jus
Young poussin with herbs, jus
- 20 La moitié (half)
- 32 Entier (whole)
- 24 Dos de cabillaud au naturel, rouille
Cod fish fillet au naturel, rouille
- ** Poisson entier selon arrivage, sauce vierge
Whole fish based on market arrival, sauce vierge
- 36 Epaule d'agneau confite, au romarin
Lamb shoulder confit with rosemary

* Prix au poids
Price by weight

** Prix selon sélection
Price according to the selection

Origine des viandes : Cochon - France ; Boeuf - France ; Volaille - France ; Agneau - France
Origin of meat : Pork - France ; Beef - France ; Poultry - France ; Lamb - France

Poissons frais selon arrivage
Fresh fish based on availability

SIDES

GARNITURES

Choisissez votre garniture.
Pick your side dish.

Purée de pommes de terre
Mashed potatoes

Panier de légumes vapeur
Steamed vegetables

Nos frites maison
Homemade french fries

Salade Mesclun
Mesclun Salad

Asperges blanches du pays sur la braise
Local white asparagus cooked over the coals

Garniture supplémentaire 7€
Additional side 7€



RELAIS &
CHATEAUX

🍴 Végétarien / Veggie
🍴 Vegan

🍴 Sans Gluten / Gluten Free

FROMAGES

CHEESES



14

Assortiment de fromages affinés, pain toasté aux fruits secs
Selection of matured cheese, toasted bread with dried fruits

DESSERTS

Mille-feuille de saison à partager (ou non !)
Seasonal Mille-Feuille to share (or not!)

1 part 14

2 parts 18

4 parts 25

Tarte au citron meringué 14
Lemon Meringue Tart

Poire Belle-Hélène 12
Pear Belle-Hélène

L'Eclair géant tout chocolat 18
The Giant Chocolate Eclair

Les Quenelles Glacées : 7/pc
Glace Vanille / Glace Chocolat / Glace Noisette / Sorbet Citron jaune
The Frozen Scoops :
Vanilla ice cream / Chocolate ice cream / Hazelnut ice cream / Lemon sorbet

DESSERTS

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris

Net prices (€) taxes and service included