

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 Provencal flavors.



ENTRÉES

STARTERS

- | | |
|----|--|
| 20 | Huîtres de Camargue, condiment échalotte (6 pièces)
<i>Camargue oyster, shallot condiment (6 pieces)</i> |
| 19 | Salade Caesar aux gambas, croûtons dorés
<i>Prawn Caesar salad, roasted croûtons</i> |
| 16 | Ceviche d'espadon, leche de tigre
<i>Swordfish ceviche, leche de pantera</i> |
| 18 | Melon de pays, jambon sec, menthe fraîche du potager
<i>Country melon, dry-cured ham, fresh mint from our vegetable garden</i> |
| 17 | Tartare de boeuf Charolais (90 grammes) sur toast, oignons frits
<i>Charolais beef tartare (90 grammes) on toast, fried onions</i> |

VEGETARIEN

VEGGIE

Tomates anciennes de notre potager, mozzarella di buffala, basilic frais
Heirloom tomatoes from our vegetable garden, mozzarella di buffala, fresh basil

Gaspacho de tomates, pain tomates
Tomato gazpacho, tomato bread

Tarte fine de tomates "Bombek", rapée de truffe d'été
Thin tart of "Bombek" tomato, grated summer truffle

Risotto de coquillettes, champignons, rapé de truffe d'été
Coquillettes pasta risotto, mushrooms, grated summer truffle

Grand
16
15
27
29

À LA BRAISE

THE EMBERS



- | | |
|----|--|
| 48 | Entrecôte de boeuf à la braise, sauce chimichouri
<i>Braised on embers beef ribsteak, chimichouri sauce</i> |
| 42 | Agneau roulé cuit à la broche, condiment provençal
<i>Lamb cooked on the spit, provençal condiment</i> |
| 32 | Coquelet rôti à la broche au thym du potager
<i>Roasted Young poussin on the spit, thyme from our vegetable garden</i> |
| 30 | Bonite de Méditerranée snackée aux herbes de Provence
<i>Roasted bonito fish with Provencal herbs</i> |
| 36 | Filet de loup grillé, sauce vierge
<i>Grilled bass, sauce vierge</i> |

Origines des viandes : Boeuf - France & UE ; Volaille - France ; Agneau - France
Origin of meat : Pork - France ; Beef - France & UE ; Poultry - France ; Lamb - France

Poissons frais selon arrivage
Fresh fish based on availability

SIDES

GARNITURES

Choisissez votre garniture.
Pick your side dish.

Tomates à la Provençale
Tomatoes "à la Provençale"

Pommes de terre "Grenailles" rôties
Roasted "Grenailles" potatoes

Salade de mesclun
Mesclun Salad

Légumes de notre potager et herbes fraîches
Vegetables from our vegetable garden, fresh herbs

Garniture supplémentaire 7€
Additional side 7€

FROMAGES

CHEESES



12

Fromages de chèvre affinés de Villars
Selection of matured cheese from Villars

DESSERTS

Tarte au chocolat noir et thym citron du potager, à partager
Dark chocolate and lemon-thyme from our vegetable garden, to share

1 part

14

2 parts

18

4 parts

25

Comme un clafoutis, compotée d'abricots, glace romarin
Like a clafoutis, apricot compote, rosemary ice cream

14

Vacherin citron vert et framboises
raspberry and lime vacherin

14

Assiette glacée melon et nougat aux amandes
Melon and almond nougat ice cream plate

14

Les Quenelles Glacées :

Sorbet Citron vert / Sorbet Framboise / Sorbet Melon
Glace Vanille / Glace Chocolat / Glace Nougat/ Glace Romarin

7/pc

The Frozen Scoops :

Lime sorbet / Raspberry sorbet / Melon sorbet
Vanilla ice cream / Chocolate ice cream / Nougat ice cream / Rosemary ice cream

DESSERTS

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris

Net prices (€) taxes and service included