

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

- 12  Déclinaison de pois chiches, citron confit, tagette
Refreshed chickpeas, candied lemon, marigold
- 17  Tartare de boeuf Charolais (90 grammes), mesclun, toast
Charolais beef tartare (90 grammes), mesclun, toast
- 18 Petit pot du cuisinier, 100% cochon, pickles de légumes
100% pork, the cooks potted "Rillettes", vegetable pickles
- 18  Gravelax de truite, citron vert, betteraves
Trout gravelax, lime, beetroot

VEGETARIEN

- Oeufs fermiers façon "Mimosa", râpé de truffe de Bourgogne
Free-range eggs like a "Deviled-egg", grated Burgundy truffle
- Tomates anciennes de notre potager, espuma de mozzarella, basilic frais
Heirloom tomatoes from our vegetable garden, mozzarella espuma, fresh basil
- Compression d'aubergines, salade de légumes croquants , vinaigrette aux piquillos
Compressed eggplant, crunchy vegetable salad, piquillos vinaigrette
- Tarte fine de tomates "Bombek", rapé de truffe d'été
Thin tart of "Bombek" tomato, grated summer truffle

VEGGIE

- 12 
- 16 
- 22 
- 27 



THE EMBERS

- Ⓢ 48 **Noix d'entrecôte de boeuf à la braise (350 grammes), sauce au poivre, frites maison**
Braised on embers beef ribsteak (350 grammes), black pepper sauce, homemade French fries
- 38 **Burger "Pulled-pork" du Mont-Ventoux, frites maison**
"Mont-Ventoux" pulled pork burger, homemade French fries
- Ⓢ 36 **Demie volaille jaune "Label Rouge" rôtie, maïs dorés, vrai jus**
Roasted half yellow poultry "Red Label", roasted corn, jus
- Ⓢ 36 **Muge de Méditerranée, fenouil, safran, poutargue**
Mullet from the Mediterranean, fennel, saffron, bottarga
- Ⓢ 36 **Filet de loup grillé, tomates à la Provençale, sauce vierge**
Grilled bass, tomato "à la Provençale", sauce vierge

Origines des viandes : Boeuf - France & UE ; Volaille - France ; Porc - France

Origin of meat : Pork - France ; Beef - France & UE ; Poultry - France ; Pork - France

Poissons frais selon arrivage

Fresh fish based on availability

CHEESES FROMAGES

Fromages de chèvre affinés de Villars | 12 Ⓢ
Aged goat's cheese from Villars



DESSERTS

DESSERTS

- © Pavlova chocolat noir et framboises, à partager
Dark chocolate and raspberry Pavlova, to share
- 14 1 part
18 2 parts
25 4 parts
- © 12 Île flottante noisette et caramel
Hazelnut and caramel floating island
- 12 Assiette glacée figues et fromage blanc
Fig and fresh cream cheese frozen plate
- 14 Tarte gourmande aux myrtilles, glace vanille
Blueberry tart, vanilla ice cream
- © 7/pc Les Quenelles Glacées :
Sorbet Citron vert / Sorbet Framboise / Sorbet Cassis
Glace Vanille / Glace Chocolat
The Frozen Scoops :
Lime sorbet / Raspberry sorbet / Blackcurrant sorbet
Vanilla ice cream / Chocolate ice cream

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net prices (€) taxes and service included