

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.

Menu de la semaine du 06 Novembre au 12 Novembre 2023
Menu of the week from November, 06th to November, 12th of 2023



ENTRÉES STARTERS



Maquereau du "Grau-du-Roi" légèrement fumé, estragon, compotée d'échalotes
Lightly smoked mackerel from "Grau-du-Roi", tarragon, compoted shallots



Cuisses de grenouilles en tempura, crème de cresson
Tempura of frog legs, water cress cream

Salade de quinoa aux légumes de saison
Quinoa salad with seasonal vegetables

MAIN COURSES PLATS

Filet de daurade grillé, fondue de poireaux, pommes de terre "Grenailles" au safran
Grilled seabream fillet, leek fondue, "Grenailles" potatoes with saffron

Souris d'agneau confite, riz croustillant
Braised lamb shank, crispy rice

Gratin d'automne, potimarron et Comté
Autumn gratin, squash and Comté cheese

Tartare de boeuf Charolais (180 grammes), frites fraîches maison, mesclun
Charolais beef tartare (180 grammes), homemade French fries, mesclun

Origines des viandes : Agneau - France ; Boeuf - France & UE

Origin of meat : Beef - France & UE

Poissons frais selon arrivage

Fresh fish based on availability

DESSERTS



Assiette de fromages (Comté, fromage de chèvre, tomme de brebis), et sa confiture
Cheese plate (Comté, goat's cheese, tomme of ewe's milk), seasonal jam

Tartelette 100% chocolat
100% chocolate tartelette

Pomme façon tatin, cannelle et caramel
Apple like a tatin, cinnamon and caramel

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 72€ ou Entrée/Plat/Dessert : 65€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 50€

Starter/Main Course/Cheese/Dessert : 72€ or Starter/Main Course/Dessert : 65€

Starter/Main Course or Main Course/Dessert : 50€

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris

Net prices (€) taxes and service included



Végétarien / Veggie



Vegan



Sans Gluten
Gluten Free