

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 13 Novembre au 19 Novembre 2023
Menu of the week from November, 13th to November, 19th of 2023



ENTRÉES

STARTERS



Tartare de daurade royale, agrumes et coriandre
Seabream tartare with citrus and coriander

Oeuf mimosa et pancetta
Deviled egg and pancetta

Vélouté parmantier et croûtons dorés
Parmentier velouté, roasted croûtons

PLATS

MAIN COURSES



Saumon "Label Rouge" zébré à la feta, noixettes et épinards
"Streaked Red Label" salmon with feta, hazelnuts, spinach

Bavette de boeuf, échalottes, pommes de terre "Pont-Neuf"
Skirt steak with shallots, "Pont-Neuf" potatoes

Risotto d'épeautre aux jeunes carottes
Spelt risotto with young carrots

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

Origines des viandes : 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

Comme un "Mont-Blanc", sorbet fruits rouges
Like a "Mont-Blanc", red berries sorbet

Chocolat noir aux senteurs d'agrumes et cardamome, sorbet clémentines et gingembre
Dark chocolate with citrus and cardamom sent, clementines and ginger sorbet

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