

# 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 20 Novembre au 26 Novembre 2023  
Menu of the week from November, 20st to November, 26th of 2023



# ENTRÉES STARTERS



Saumon en tempura, yaourt, algues, raifort  
*Tempura of salmon, yoghurt, seaweed, horseradish*

Vitello tonnato, roquette, câpres  
*Vitello tonnato, arugula, capers*

Velouté "Dubarry", croutons dorés  
*"Dubarry" velouté, roasted croûtons*

# MAIN COURSES PLATS

Filet de bar de Méditerranée, patates douces  
*Mediterranean seabass fillet, sweet potatoes*

Filet de sanglier rôti, panais, café  
*Roasted wild-boar fillet, parsnips, coffee*

Lasagnes aux champignons et parmesan  
*Mushroom and parmesan lasagna*

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 ; Sanglier - France  
*Origin of meat : Beef - France & UE ; Boar - France*

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*

Paris-Brest noisettes et amandes  
*Hazelnut and almond "Paris-Brest"*

Dentelles aux agrumes, sablé Breton aux 4 épices, sorbet agrume, caramel "Suzette"  
*Citrus laces, four spice "Breton" sablé, citrus sorbet, "Suzette" 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