

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 04 Décembre au 10 Décembre 2023
Menu of the week from December, 04th to December, 10th of 2023



ENTRÉES

STARTERS



Maigre mariné à cru, crème mi-montée au raifort, maxi blinis
Marinated stone bass, horseradish cream, maxi blinis

Carpaccio de boeuf au pesto, pecorino, jeunes pousses de mesclun
Beef carpaccio with pesto, pecorino, mesclun

Notre soupe à l'oignon
Our onion soup

PLATS

MAIN COURSES



Rouget de Méditerranée, fenouil, orange
Mediterranean red mullet, fennel, orange

Parmentier aux patates douces et effiloché de porc du Ventoux
Parmentier of "Ventoux" pulled pork and sweet potatoes

Légumes de saison, coco-curry
Seasonal vegetables, coconut curry

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

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

Ananas caramélisés aux épices, chocolat noir, citron vert
Caramelized pineapple with spices, dark chocolate, lime

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€