

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 Provençal flavors.

Menu de la semaine du 01 Janvier au 05 Janvier 2024
Menu of the week from January, 1st to January, 05th of 2024



ENTRÉES STARTERS

Fritures de jols, jeunes pousses de mesclun, sauce tartare
Fried Mediterranean whitebait, young mesclun leaves, tartare sauce

Vitello Tonnato
Vitello Tonnato

Velouté de châtaignes au Cognac, crème mi-montée
Chestnuts velouté with Cognac and cream

MAIN COURSES PLATS

Maquereau à la plancha, légumes vapeur, sauce "Chimichurri"
Grilled mackerel, steamed vegetables, "Chimichurri" sauce

Quasi d'agneau, purée de pommes de terre
Rump of lamb, potato purée

Conchiglioni au pesto rouge, pecorino, pignons de pin
Conchiglioni with red pesto, pecorino, pine nuts

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

Entremet chocolat noir aux notes de réglisse
Dark chocolate entremet, licorice notes

Parfait glacé noix de coco et fruits exotiques
Iced parfait of coconut and exotic fruits

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