

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 14 Mars au 18 Mars 2024
Menu of the week from March, 14th to March, 18th of 2024



ENTRÉES STARTERS



Ceviche de muge, petits pois, agrumes
Mullet ceviche, garden peas, citrus

Asperges vertes de pays, lard de Colonata, sauce mousseline
Green asparagus, "Colonata" lard, mousseline sauce

Velouté de brocolis, amandes torréfiées
Broccoli veloute, roasted almonds

MAIN COURSES PLATS



Filet de bar cuit sur peau, oignons comme une "Pissaladière"
Sea bass cooked on the skin, onion like a "Pissaladière"

Volaille rôtie, pressé de pommes de terre, jus au thym de notre potager
Roasted poultry, pressed potatoes, thym jus

Risotto de céleri rave aux pommes vertes
Celeriac risotto with green apple

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 - Volaille : France
Origin of meat : Beef - France & EU - Poultry : France
Poissons frais selon arrivage
Fresh fish based on availability

DESSERTS



Assiette de fromages, et sa confiture de saison
Cheese plate, seasonal jam

Fraîcheur d'ananas, aux parfums de jasmin et gingembre
Refreshed pineapple, jasmine and ginger scents

Banane caramélisée, chocolat noir et noisettes
Caramelized banana, dark chocolate and hazelnuts

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 68€ ou Entrée/Plat/Dessert : 60€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 45€

Starter/Main Course/Cheese/Dessert : 68€ or Starter/Main Course/Dessert : 60€

Starter/Main Course or Main Course/Dessert : 45€