

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.




STARTERS

ENTREES

Gambas croustillantes, mayonnaise aux agrumes <i>Crispy Tiger prawns, citrus mayonnaise</i>		19 €
Poisson de Méditerranée en gravelax, betteraves <i>Gravlax Mediterranean fish, beetroots</i>	☉	18 €
Tartare de boeuf Charolais (180gr), salade mesclun <i>Charolais beef tartar (180gr), mesclun salad</i>	☉	28 €
Thon rouge mariné, avocat, graines de moutarde, vinaigrette aux agrumes <i>Marinated Bluefin tuna, avocado, whole grain mustard, citrus dressing</i>	☉	21€
Tarte fine aux champignons des bois, roquettes <i>Wild mushroom tart, aragula</i>	☑	18€
Notre Terrine de campagne, pickles et pain grillé <i>Our "Terrine", pickles and grilled bread</i>		16 €
Oeuf de poule bio parfait, choux fleur et noisettes <i>Parfait egg, cauliflower and hazelnuts</i>	☑	18 €



PLATS MAIN COURSES

Pour 1	Pour 2	
32 €	90 €	☉ Poisson du moment, fenouil cru et cuit  <i>Catch of the day, textures of fennel</i>
32 €		☉ Pintade de la famille Pons, carottes et miel du domaine <i>Guinea Fowl from Pons family, honey glazed carrots</i>
28 €		Coquillettes jambon, comté affiné, truffe <i>Coquillettes pasta, ham, aged Comté, truffle</i>
42 €	120€	☉ Pièces du boucher, pommes purée truffée (250gr or 1000gr) <i>Butcher cut, tuffle potato purée (250gr or 1000gr)</i>
24 €		🍃 Nos beaux gnocchi maison à la crème, épinard et truffe <i>Homemade gnocchi with cream, spinach and truffle</i>

Origines des viandes : Boeuf : France et Espagne - Volaille : France
Origin of meat : Beef : France and Spain - Chicken : France



DESSERTS

12 €	Ⓞ	Assortiment de fromages et sa confiture de saison <i>Selection of cheese, seasonal jam</i>
14 €		Sablé au chocolat noir et menthe fraîche <i>Dark chocolat shortbread and fresh mint</i>
12 €	Ⓞ	Figues rôties, biscuit noisette et yaourt grec <i>Roasted figs, hazelnuts shortcake and greek yogurt</i>
12 €	Ⓞ	Riz au lait à la vanille et courge musqué <i>Vanilla and squash rice pudding</i>
12 €		Mousse cheesecake au spéculos et agrumes <i>Spéculos and citrus fruit cheesecake mousse</i>