

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>

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net prices (€) taxes and service included



CHEESES FROMAGES

Assortiment de fromages et sa confiture de saison
Selection of cheese, seasonal jam

12 €

DESSERTS

- | | |
|------|--|
| 12 € | Crème de Gianduja et café
<i>Gianduja and coffee cream</i> |
| 12 € | ☉ Poire pochée, onctueux vanille et épices
<i>Poached pear, creamy spiced vanilla</i> |
| 12 € | ☉ Riz au lait à la vanille et courge musquée
<i>Vanilla and squash rice pudding</i> |
| 12 € | Mousse cheesecake au spéculos et agrumes
<i>Spéculos and citrus fruit cheesecake mousse</i> |

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net prices (€) taxes and service included