

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 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>Traditionnal gratinated french onion soup</i>	16 €
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 €	Filet de loup ou Daurade entière à partager, carottes et safran <i>Sea bass fillet or whole Sea bream to share, carrots and saffron</i>
32 €		Suprême de volaille label rouge, topinambours, sauce poulette <i>Chicken Supreme, Jerusalem artichoke, Poulette sauce</i>
28 €		Coquillettes jambon, comté affiné, truffe <i>Coquillettes pasta, ham, aged Comté, truffle</i>
42 €		Filet de boeuf (250g), pommes purée truffée <i>Beef filet (250g), truffle potato purée</i>
26 €		Nos beaux gnocchi maison à la crème, épinard et truffe <i>Homemade gnocchi with cream, spinach and truffle</i>
24 €		Butternut, oignons et pralin de graine de courge <i>Butternut squash, onions, squash seed praline</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 musqué
<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