

# LES VIGNES



La Provence dans l'assiette, la délicatesse au bout de la fourchette, un potager sur table, une expérience inoubliable, la générosité des saveurs, le goût de la fraîcheur, des produits de notre potager, un jardin dans les vignes à savourer.






Avec 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 d'élevage Français, dans une déclinaison des saveurs provençales.

Provence on the plate, the delicacy at the end of the fork, a vegetable garden on the table, an unforgettable experience, the generosity of flavors, the taste of freshness, produce from our vegetable garden, a garden in the vineyards to savor.




With 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.



# ENTRÉES STARTERS



- 14  Velouté de cresson, textures de pommes de terre  
*Watercress veloute, textures of potato*
- 22   Bouquet d'asperges vertes de pays, vinaigrette pistache et estragon  
*Country green asparagus; pistachio and tarragon vinaigrette*
- 16  Truite fumée à chaud, betteraves multicolores, raifort  
*Smoked trout, multicolored beetroot, horse radish*
- 18  Joue de porc confite du Mont-Ventoux, céleri, pomme verte  
*Mont-Ventoux braised pork cheek, celeriac, green apple*

# MEAT VIANDES

- Magret de canard cuit sur la braise, navet braisé, poire caramélisée, jus simple  28  
*Duck breast on the embers, braised turnip, caramelised pear, jus*
- Quasi de veau rôti, embeurrée de choux vert, échalotes dorées, jus de veau  30  
*Roasted veal rump, buttered green cabbage, browned shallots, veal jus*
- Pièce de boeuf du moment cuit sur la braise, printanière de légumes (prix variable)   
*Today's butchers cut cooked on the embers, spring vegetables (variable price)*

Origines des viandes : Canard : France ; Veau : France ; Boeuf : France  
Meat origins : Duck : France ; Veal : France ; Beef : France




# POISSONS FISH

- 26  Dos de merlu snacké, choux kale, jus de palourdes  
*Roasted hake filet, clam jus*
- 26 Soupe de poissons, filet de sébaste, pommes de terre au safran  
*Fish soup, rosefish filet, saffron potatoes*
-  Poisson du moment, cuit sur la braise, servi entier, printanière de légumes (prix variable)  
*Fish of the moment on the embers, served whole, spring vegetables (variable price)*

Poissons frais selon arrivage  
*Fresh fish based on availability*








# VÉGÉTARIEN VEGGIE

- 26  Tofu fumé, bouquetière de légumes de printemps, jeunes pousses, huile d'olives citronnée  
 *Smoked tofu, spring vegetable medley, tender shoots, and lemon-infused olive oil*
- 24  Risotto de petit épeautre, champignons mijotés et en cappuccino  
*Spelt risotto, sautéed mushrooms and mushrooms cappuccino*

# CHEESE FROMAGE

- Assiette de fromages affinés, confiture, fruits secs, mesclun  13  
*Cheese plate, jam, dry fruit, mesclun*

# DESSERTS

- 12  Croquant de chocolat noir, infusion de sauge  
*Dark chocolate "croquant", infused sage*
- 12  Comme une tarte au citron  
*Like a lemon tart*
- 12  Textures de poire aux éclats de noisettes  
*Pear textures with hazelnuts*
- 12  Nage d'agrumes au romarin, fromage blanc  
 *Citrus broth with rosemary, cottage cheese*