

# LES VIGNES



## ET SON JARDIN

**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.**

**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 Provençal flavors.**

Menu à 82€

( 3 plats / 3 courses )

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte, certains plats comportent des suppléments.

Compose your menu from the dishes available on the menu, a supplement applies for selected dishes.




**RELAIS &  
CHATEAUX**



# ENTRÉES

## STARTERS



- 22  Fleurs de courgettes,  
Farcies au fromage de chèvre au lait de Rove, pesto de basilic de notre potager  
*Stuffed zucchini flowers with Rove goat's cheese, basil pesto from our garden*
- 36 Homard bleu et pastèque marinée, gel de Rinquinquin ( supplément 15€ )  
*Blue lobster and marinated watermelon, peach wine gel ( supplement 15€ )*
- 24 Fins pétales de melon de pays,  
Thon juste snacké, émulsion de melon au piment d'Espelette  
*Melon petals,  
Slightly seared tuna, melon emulsion with Espelette pepper*
- 22 Tomate de pays,  
Vinaigrette à la truffe, fine tranche de boeuf au poivre noir, huile d'olive du domaine  
*Garden tomato,  
Truffle vinaigrette, thinly dliivr black pepper beef, olive oil from the domaine*

## FROM OUR GARDEN

- Lasagnes de légumes grillés, parmesan végétal 28   
*Grilled vegetable lasagna, vegetable parmesan*
- Cocotte de légumes crus et cuits, sésame grillé, truffe noire 28   
*Raw and cooked vegetables cocotte, grilled sesame, black truffle*

# DE NOTRE POTAGER

Menu à 82€ ( 3 plats / 3 courses )

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte  
Pick your choice from our selection of dishes

 Végétarien / Veggie  
 Vegan

 Sans Gluten  
Gluten Free

# POISSONS

## FISH

40	Encornet rouge grillé à la plancha, Pommes de terre rôties, tomate, cébette <i>Grilled red squid, roasted potatoes, tomato, spring onion</i>
110	Pêche du jour ( pour 2 personnes, supplément 25€ par personne ) <i>Chef's catch of the day ( for 2 guests, supplement 25€ per person )</i>
75	Homard bleu grillée, mousse légère à la verveine ( supplément 35€ ) <i>Grilled Blue Lobster, light verbena mousse ( supplement 35€ )</i>

Poissons frais selon arrivage  
*Fresh fish based on availability*



## MEAT

# VIANDES

Côte de boeuf flambée à la Farigoule, sauce béarnaise ( pour 2 personnes, supplément 40€ par personne ) <i>Farigoule flamed côte de boeuf, béarnaise sauce ( For 2 guests, supplement 40€ per person )</i>	140
Poulet de Bresse à la broche, jus à la truffe <i>Rotisserie Poularde de Bresse, truffle jus</i>	45
Côte de veau du Limousin, jus simple au persil plat <i>Limousin Veal rib, flat parsley jus</i>	58
Épaule d'agneau confite, citron et romarin <i>Confit lamb shoulder, lemon and rosemary</i>	46
Traditionnel tartare de filet de boeuf au couteau, préparé en salle, frites fraîches coeur de sucrine braisé <i>Handcut filet of beef tartar, prepared table side to your taste , french fries and bib lettuce</i>	36

Tous les plats sont accompagnés d'un tian de légumes et de pommes de terre grenailles  
*All dishes are accompanied by a vegetable tian and grenailles potatoes*

Volaille : origine France - Boeuf : origine France - Agneau : origine - France Veau : France  
*Poultry : French origin - Beef : French origin - Lamb : French origin - Veal : France*

Menu à 82€ ( 3 plats / 3 courses )

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte

Pick your choice from our selection of dishes

🍷 Végétarien / Veggie

🌱 Vegan

🍷 Sans Gluten

Gluten Free

# FROMAGES

## CHEESES



- 25 | Chariot de fromages de notre Maître affineur "Pellegrini"  
*Cheese trolley selection from the "Maison Pelegrini"*

## DESSERTS

- Crumble et mousse infusée au romarin, confit et sorbet abricot 15  
*Crumble and Rosemary infused mousse, confit and apricot sorbet*
- Coupe glacée "Amanda", 15  
Glace amande, glace huile d'olive, griottes et olives confites  
*Coupe glacée "Amanda"*  
*Almond ice cream, olive oil ice cream, confits cherries and olives*
- Textures de chocolat au lait et fleurs d'hibiscus 15  
*Milk chocolate texture and hibiscus flower*
- Éclat de mûres, 15  
Textures de chocolat noir et biscuit fleur de sel  
*Blackberry burst,*  
*Dark chocolate textures, salted biscuit*

# DESSERTS

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

Menu à 82€ ( 3 plats / 3 courses )  
Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte  
Pick your choice from our selection of dishes



🍃 Végétarien / Veggie  
🌱 Vegan

© Sans Gluten  
Gluten Free