

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 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 75€

(3 plats / 3 courses)

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte.

Compose your menu from the dishes available on the menu.



**RELAIS &
CHATEAUX**


ENTRÉES

STARTERS



- 25 **Noix de Saint-Jacques rôties**
Textures de topinambour, citron jaune et fumet de bardes
Roasted scallops, Jerusalem artichoke textures, lemon and bards aroma
- 25 **Ravioles de betterave**
Fromage de chèvre au lait de Rove, huile d'olive et feuilles de roquette
Beetroot dumpling with goat's cheese from the Rove, olive oil and arugula leaves
- 25 **Pâté-en-croute de sanglier et foie de veau aux pistaches, pommes rôties, gel de cidre**
Boar pâté-en-croute, pistachio and veal liver, roasted apple, cider gel

FROM OUR GARDEN

- Cocotte de légumes d'automne à la truffe noire** 25 
Autumn vegetables cocotte with black truffle
- Risotto de petit épeautre à la courge butternut, noisettes torréfiées** 25 
Spelt risotto with butternut squash, roasted hazelnuts
- Lasagnes de champignons sauvages, cappuccino de champignons, amandes grillées** 25 
Wild mushroom lasagna, mushroom cappuccino, grilled almonds

DE NOTRE POTAGER

Menu à 75€ (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



- 35 | Filet de lieu jaune cuit sur peau
Salsifis glacés, fondue de poireaux, fumet emulsionné
*Pollack filet cooked on the skin
Glazed salsify, leek fondue, emulsified fumet*
- 35 | Truite aux amandes
Cuite au beurre demi-sel, pommes de terre calisson fondantes, purée de brocolis
Trout with almonds in semi-salted butter, melting calisson potatoes and broccoli purée
- 35 | Pavé de maigre cuit à l'unilatérale
Royal d'épinards et coques, croustillant aux câpres demoiselles et ail doux, jus de coquillages
Stone bass cooked on the skin, spinach and shellfish royale, capers and sweet garlic chips, shellfish jus

Poissons frais selon arrivage
Fresh fish based on availability

MEAT

VIANDES

- Pavé de cerf cuit au sautoir, coing caramélisé, crème de panais, jus corsé 35
Sautéed venison steak, caramelised quince, parsnip cream, deer jus
- Ossobuco de veau cuit lentement 35
Fenouil braisé à l'orange, jus de veau
Slow cooked veal ossobuco, braised fennel, veal jus
- Onglet de bœuf cuit sur la braise 35
Os à moelle gratiné, échalottes confites, pommes de terre cristallines aux olives noires
*Flank-cut beef steak
Gratinated bone marrow, confit shallots, cristallines potatoes with black olives*

Bœuf : origine France - Veau : France - Cerf : origine Union-Européenne
Beef : French origin - Veal : France - Venison : EU origin

Menu à 75€ (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 Pellegrini"

DESSERTS

- Crème brûlée au potimarron 15
Éclats de noix de coco aux notes fumées
Squash crème brûlée, smoked coconut notes
- Tarte au chocolat au lait 15
Noix grillées, glace et poudre de café au lait
Milky chocolate tart, grilled nuts, ice cream and powder of milk coffee
- La pomme façon tatin 15
Gel de baies roses, sorbet pomme verte, Chartreuse verte
Apple tatin style, pink berries gel, green apple sorbet, green Chartreuse

DESSERTS

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

Menu à 75€ (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