



Nos Entrées

Soupe de courgettes rafraîchissante

*** Sélection Végétale**

céleris branches, poivrons jaunes, ananas,
huile d'olive, féta et sarrasin

13 €

Variation autour de légumes méditerranéens confits

*** Sélection Végétale**

courgettes, aubergines, tomates, poivrons
condiment d'ail et herbes aromatiques fraîches
servis froids comme un carpaccio

14 €

Gravlax pourpre, de truite de Fontaine de Vaucluse

salade de fenouil, pickles de graines de moutarde
sphérification d'agrumes

15 €

- Pour obtenir la liste des allergènes n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel



Nos Plats

Courgette ronde farcie

*** Sélection Végétale**

pesto rosso, lentilles corail, carotte, oignon, basilic
coulis de tomates et crumble parmesan

17 €

Travers de porc laqués

légumes du marché et pommes de terre grenaille rôties
jus de cuisson au miel, thym, laurier

20 €

L'Aïoli d'O'Papilles

« lauréate du concours du Grand Aïoli de **Tavel** 2023 »
tentacules d'encornets, légumes anciens, œuf de caille et aïoli légère

25 €

Tataki de bœuf de la ferme de Solange, mariné et pané

panure de sésame, cranberry, thym, romarin,
légumes du marché et pommes de terre grenailles rôties

25 €

La Côte de Cochon du Ventoux, de race Duroc, 400 grs

légumes du marché et pommes de terre grenailles rôties
jus de cuisson corsé

33 €

- Pour obtenir la liste des allergènes n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel



Servies seulement le midi

Nos Salades

Grand Gaspacho

* **Sélection Végétale**

céleris branches, poivrons jaunes, ananas,
huile d'olive, féta et sarrasin

17 €

Salade de Tentacules d'encornet marinés

salade mesclun, légumes estivaux croquants,
tentacules d'encornet marinés et vinaigrette

20 €

Salade de Charcuterie du moment et Melon

salade mesclun, légumes estivaux croquants,
melon de Cavaillon, charcuterie du moment et vinaigrette

20 €

Assiette de fromage

salade mesclun, tomates cerises,
fromages de chèvres, de brebis et de vaches du moment

21 €

- Pour obtenir la liste des allergènes n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel



Nos Desserts

Petit pot de sorbet d'artisan Avignonnais de la Maison Sÿba 120 mL

*** Sélection Végétale**

fraise, pêche, citron vert basilic, melon

6,50 €

Panacotta

coulis de fruits de saison, fruits frais de saisons

9 €

Clafoutis aux fruits

crème cru et fruits frais du marché de saisons

10 €

Brownie amandes et cacahuètes

crème montée mascarpone, badiane, grué et cacao amer

11 €

- Pour obtenir la liste des allergènes n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel



Nos Fromages

L' assortiment de fromage local individuel

Vache, brebis, chèvre

15 €

L' assortiment de fromage local à partager

Vache, brebis, chèvre

18 €

- Pour obtenir la liste des allergènes n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre personnel