



## Nos Entrées

\* Sélection Végétarienne

### **Potage Conti**

Velouté de lentilles corail, crème de Bresse, noisettes  
torréfiées & huile d'olive du moulin

**13 €**

---

### **Tranche de cochon**

Terrine de campagne, recette d'antan  
Accompagnée de pickles de légumes d'hiver  
Pain aux céréales juste toasté, herbes du jardin

**15 €**

---

### **Raviole ouverte de crucifères**

Raviole ouverte de chou vert, garnie d'une crème de  
chèvre aux herbes et noix, croustillant de porc

**16 €**



## Nos Plats

**\* Sélection Végétarienne**

### **Légumes fleuris du maraîcher**

Chou-fleur rôti, agrémenté d'une huile parfumée, croustillant de biscuit au fromage, émulsion au comté

**18 €**

---

### **Joues de cochon confites aux Côtes-du-Rhône**

Joues de cochon confites au vin rouge de notre région, longuement mijotées,

Jus de cuisson réduit comme une laque

**20 €**

---

### **Le Chevreau rôti**

Cabri de ferme roulé, garni d'une farce aux oignons et champignons, cuisson à la cocotte, tranche servie avec un jus brun à la mélisse

**25 €**

---

### **Le Homard et les Gnocchis**

Bisque de Homard de Nasse, gnocchis du Chef à la pomme de terre

Tartare de homard et d'algues bretonne

**27 €**

---

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

Légumes du marché et jus de cuisson corsé

**33 €**



## Nos Desserts

**\* Sélection Végétale et Végétarienne**

### **La racine qui rend aimable**

Carrot cake à la racine rouge, espuma parfumé à la carotte jaune, sorbet agrumes, gel orange-carotte

**9 €**

---

**\* Sélection Végétarienne**

### **Douceur de Provence, souvenir d'enfance**

Nougat glacé, fruits secs grillés, crémeux citron, zeste

**10 €**

---

**\* Sélection Végétarienne**

### **Moelleux Guayaquil 64% et figue royale**

Moelleux au chocolat au cœur compoté de dattes, accompagné d'une glace aux épices et à la fleur d'oranger

**11 €**



## Nos Fromages

### **L'assortiment de fromage de nos régions** **Individuel**

Vache, brebis, chèvre

15 €

---

### **L'assortiment de fromage de nos régions** **À partager**

Vache, brebis, chèvre

18 €

Domaine Beaujeu - I.G.P. Terre de Camargue 19 € XX  
Cuvée l'Authentique – BIO

Léger et peu intense, Merlot et Caladoc moyennement coloré. Il offre un nez puissant de crème de mûre et cassis, quelques notes salines, reflets du terroir Camarguais.

Domaine Beaujeu - I.G.P. Terre de Camargue 19 € XX  
Cuvée l'Authentique – BIO

Legé et peu intense, Merlot et Caladoc moyennement coloré. Il offre un nez puissant de crème de mûre et cassis, quelques notes salines, reflets du terroir Camarguais.

Domaine Beaujeu - I.G.P. Terre de Camargue 19 € XX  
Cuvée l'Authentique – BIO

Robe pâle, nez est fin et délicat marqué petits fruits rouges. Il offre une belle longueur en bouche, avec des notes acidulées qui rappellent la rhubarbe pour cet assemblage de Merlot et Caladoc.

**Bière Blonde d'Avignon – La comédienne 5,50 €**

Blonde cuivrée, houblonnée à froid, dont la douceur et le caractère en font une bière de chaque instant. Groseille, pin et pamplemousse sont les notes apportées par ses houblons.