



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**

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**

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.