



Nos Entrées

* Sélection Végétale

Soupe glacée

Aux tomates régionales justes rôties

Crème montée aux herbes

Huile d'olive du moulin et pousses de basilic.

14 €

* Sélection Végétale

Carpaccio de Légumes Méditerranéens

Grillés, servi froid

Courgettes, aubergines, tomates, poivrons

Condiment d'ail et herbes aromatiques fraîches

16 €

Jaune d'œuf de poule BIO

Cuisson douce à l'huile d'olive de pays

Mousseline d'artichaut, petit pois, amandes torréfiées, tuile aux céréales, éclats de ventrèche de cochon du Ventoux croustillants

17 €



Nos Plats

* Sélection Végétarienne

Notre vision du Papeton d'Aubergine

Grande spécialité locale, autrefois considérée comme plat favori Pontifical. Servi avec ses condiments de saison.

19 €

Cuisse de volaille fermière

Manchonnée et rôtie à la Provençale en cuisson douce,
Jus brun d'os issu de cuisson longue.

23 €

Tataki de bœuf d'Aubrac

Aux aromates de garrigue

Accompagné de ses légumes anciens et d'un jus corsé.

25 €

L'Aïoli d'O'Papilles

Lauréat de concours du Grand Aïoli de Tavel

Encornets moelleux, légumes anciens, œuf de caille et aïoli léger.

25 €

La Côte de Cochon du Ventoux

Légumes du marché et jus de cuisson sirupeux.

35 €



Nos Desserts

* Sélection Végétale

Petit pot de sorbet de la Maison Sÿba

120 mL

Fraise ou pêche ou citron vert basilic

7,50 €

* Sélection Végétarienne

La Pavlova

Fruits frais de saison et coque de meringue Française,
Gel fruité et sorbet de notre artisan glacier « **La princière** ».

9 €

* Sélection Végétale

Le Melon dans toute sa simplicité

Nage de melon perlée d'huile d'olive **du Moulin Galas**,
Sorbet melon de notre artisan glacier « **La princière** ».

11 €

* Sélection Végétarienne

Délice givré régressif

glace yaourt « **La princière** », crème montée sucrée, caramel
beurre salé, grué juste toasté, éclats de cookies

11 €



Nos Fromages

L'assortiment de fromage local individuel

Vache, brebis, chèvre.

16 €

L'assortiment de fromage local à partager

Vache, brebis, chèvre.

19 €



La Sélection de Vins Rosés

	50 cl	75 cl
Domaine Château de Trinquedvel – A.O.C. Tavel BIO Cuvée traditionnelle Cépages : cinsault, grenache, clairette, syrah, mourvèdre et bourboulenc. Robe : rouge cerise. Vin équilibré, fin, frais et fruité. Arômes d'oranges sanguines, épices et fruits rouges.	XX	26 €
Domaine de La Massane - A.O.C. Ventoux BIO Cuvée le Rosé - Cépages : grenache, cinsault et syrah. Robe : rosé de Provence. Vin frais, friand et fruité.	XX	29 €
Domaine Beaujeu - I.G.P. Terre de Camargue BIO Cuvée Allusion - Cépages : caladoc et merlot. Robe : pâle et nuances saumonées. Vin léger, floral et fruité.	19€	29 €
Châteaux Romanin – A.O.P Les Baux-de-Provence BIO Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et counoise. Son vignoble très caillouteux, composé d'argile, de limon et de calcaire, s'étend au pied des contreforts du massif des Alpilles d'où l'on distingue, au sud, les ruines du château.	XX	34 €



La Sélection de Vins Rouges

	50 cl	75 cl	
Domaine Beaujeu - I.G.P. Terre de Camargue		19 €	XX
Cuvée l'Authentique – BIO Cépages : Merlot et Caladoc Legé et peu intense, moyennement coloré. Il offre un nez puissant de crème de mûre et cassis			
Domaine de La Fourmone A.O.P. Vacqueyras		26 €	XX
Cépages : grenache et syrah. Robe : rubis brillant. Vin élégant, subtil, frais, fruité et persistant. Notes mentholées, fruits frais. Vin du terroir du Cône de la Font des Papes.			
Domaine de La Massane - A.O.C. Ventoux		XX	36 €
Cuvée Indigène - BIO Cépages : Carignan (60%) – Grenache (40%) Récolte manuelle, vinification en levures indigènes, élevage en cuves sur lies. nez chaleureux et épicé, bouche sur la rondeur. 3 mots le définissent à merveille : Nature – Générosité – Terroir			
Domaine de La Ferme Saint Pierre – A.O.C. Ventoux		XX	26 €
Cuvée Granacha - BIO Monocépage : grenache. Robe : rouge, noire profonde. Vin frais et aromatique. Bien équilibré, rond, avec une sensation de fraîcheur sur des arômes de fruits sauvages mûrs Et des notes subtiles de cerises.			
Domaine des Garriguettes - Côtes du Rhône		XX	25 €
Cuvée Fadoli - BIO Cépages : syrah et mourvèdre "fadoli" vient de fada : un petit fou attachant, comme ce rouge léger, frais et gourmand.			
Domaine de La Ferme Saint Pierre – A.O.C. Ventoux		XX	32 €
Cuvée Roi Fainéant - BIO Cépages : grenache, carignan et syrah. Robe : rouge, noire profonde. Vin emblématique et typique du Ventoux. C'est La cuvée incontournable de Monsieur Paul Vendran à la fois puissant et rond. Notes de sous-bois, de fruits noirs sauvages légèrement animal.			
Domaine de la Lôyane – Côtes du Rhône Villages		XX	34 €
Cuvée Côtes du Rhône Villages - BIO Cépages : grenache, mourvèdre et syrah. Robe : rouge sombre reflets violacés. Vin, très méridional. Des notes de violettes, sous-bois et garrigues.			
Domaine des Garriguettes - Côtes du Rhône		XX	38 €
Cuvée Fontisson - BIO Cépages : vieilles vignes de syrah Nez sur des arômes de fruits noirs mûrs et d'épices. Persistant et harmonieux de la fraîcheur et des tanins fins.			