

B

Menu du Marché

Entrée / Plat / Dessert : 68 €

Entrée / Plat : 57 €

Plat / Dessert : 48 €

Les Entrées

Terrine de foie gras

Chutney et toasts

Salade de petits pois

Menthe et velouté rafraîchi

Les belles asperges de l'Isle sur Sorgue

« A la minute », hollandaise tradition

Ou vinaigrette à l'huile d'olive de Provence

Les Plats

La pêche du jour

Snackée à la plancha

Epeautre et vierge d'agrumes

Epaule d'agneau confite aux épices douces

Pois chiches bio de Sault, houmous

Filet de bœuf rôti façon Maître d'Hôtel

Ecrasée de mona lisa

(supplément 10€)

Cocotte de primeurs, sélection de notre maraîcher

Sélection de 4 fromages

(supplément de 16 €)

Les Desserts

Velouté glacé aux fraises de Carpentras

Sorbet citron basilic

Moelleux chocolat cœur coulant

Glace aux amandes

Millefeuille de framboises à l'anis

Quenelle marbrée

Tout simplement

La Salade César

22€

L'assiette de Saumon fumé

26€

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE 1169/2011)

Dont la liste est à disposition sur demande

Toutes nos viandes sont d'origine Européenne. Prix nets en Euros