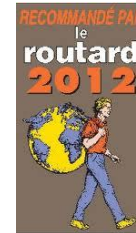


Bienvenue

Réservation Souhaitée



Nous vous souhaitons un Bon Appétit et un agréable moment dans notre établissement

Jean-Michel VALERY et Ludovic MONIER : Propriétaires  
Christophe VAIN : Directeur

Nous informons notre clientèle que nos produits sont travaillés à la commande, En cas d'attente, veuillez nous en excuser. Prix en Euros, Taxes et service compris.

## MENUS de Bouche à Oreilles

Servis le Midi, Du Lundi au Vendredi (Sauf Jours Fériés),  
au Bar à Vins ou en Terrasse uniquement.

15,50 €

Entrée et Plat

Ou

Plat et

Fromages Ou Dessert **Maison**

20,50 €

Entrée

\*\*\*

Plat

\*\*\*

Fromages Ou Dessert **Maison**

23,50 €

Entrée

\*\*\*

Plat

\*\*\*

Choix de Fromages

\*\*\*

Dessert **Maison**

Nous informons notre clientèle que nos produits sont travaillés à la commande,  
En cas d'attente, veuillez nous en excuser. Prix en Euros, Taxes et service compris.

33 €

Veloute de Topinambours, Emiettée de Crabe

*Ou*

Aumônière de Chèvre Frais de Pays,  
Coulis d'Olives Noires de Nyons

*Ou*

Tranche de Saumon Mariné « Gravlax », aux  
Parfums Exotiques

*Ou*

Terrine **Maison** au Foie Gras de Canard  
aux Spéculos (Supplément de 5 €)

\*\*\*\*\*

Filet de Lieu Jaune, Sauce Chorizo

*Ou*

Carret de Porcelet, Sauce Aigre Douce

*Ou*

Pavé de Biche aux Airelles

\*\*\*\*\*

Le Petit Bonheur de Chèvre Frais de Pays

*Ou*

Faisselle «**BIO**»

à la Fleur de Sel Camarguaise ou Miel

\*\*\*\*\*

La Sélection de Desserts **Maison**

39,50 €

Veloute de Topinambours, Emiettée de Crabe

*Ou*

Aumônière de Chèvre Frais de Pays,  
Coulis d'Olives Noires de Nyons

*Ou*

Tranche de Saumon Mariné « Gravlax », aux  
Parfums Exotiques

*Ou*

Terrine **Maison** au Foie Gras de Canard  
aux Spéculos (Supplément de 5 €)

\*\*\*\*\*

Filet de Lieu Jaune, Sauce Chorizo

\*\*\*\*\*

Carret de Porcelet, Sauce Aigre Douce

*Ou*

Pavé de Biche aux Airelles

\*\*\*\*\*

Le Petit Bonheur de Chèvre Frais de Pays

*Ou*

Faisselle «**BIO**»

à la Fleur de Sel Camarguaise ou Miel

\*\*\*\*\*

La Sélection de Desserts **Maison**

43 €

Foie Gras de Canard Poêlé,  
Sorbet au Champagne

Ou

Terrine **Maison** au Foie Gras de Canard  
Aux Spéculos

\*\*\*\*\*

Filet de Saint Pierre,  
Sauce à l'Orange

Ou

Tournedos de Bœuf, Sauce aux Cèpes

\*\*\*\*\*

Le Petit Bonheur de Chèvre Frais de Pays

Ou

Faisselle «**BIO**»  
à la Fleur de Sel Camarguaise ou Miel

\*\*\*\*\*

La Sélection de Desserts **Maison**

49,50 €

Foie Gras de Canard Poêlé,  
Sorbet au Champagne

Ou

Terrine **Maison** au Foie Gras de Canard  
Aux Spéculos

\*\*\*\*\*

Filet de Saint Pierre,  
Sauce à l'Orange

\*\*\*\*\*

Tournedos de Bœuf, Sauce aux Cèpes

\*\*\*\*\*

Le Petit Bonheur de Chèvre Frais de Pays

Ou

Faisselle «**BIO**»  
à la Fleur de Sel Camarguaise ou Miel

\*\*\*\*\*

La Sélection de Desserts **Maison**

**Menu DEGUSTATION**  
**Aux Truffes Noires du Ventoux**

**69 €**

En 5 Services,  
Selon l'inspiration du Chef  
Laissez-vous guider et savourez le Diamant  
Noir du Ventoux

**Pourquoi ne pas se laisser tenter ?**

**104 €**

Le Menu Degustation  
En Accord Mets et Vins,  
  
1 verre de Vin avec Chaque Plat  
Aperitif et Cafe Compris

## La Carte

### Les Entrées

Velouté de Topinambours, Emiettée de  
Crabe 12,00

Aumônière de Chèvre Frais de Pays,  
Coulis d'Olives Noires 12,00

Tranche de Saumon Mariné « Gravlax », aux  
Parfums Exotiques 12,00

Terrine **Maison** au Foie Gras de Canard  
aux Spéculos 18,00

Foie Gras de Canard Poêlé,  
Sorbet au Champagne 20,00

### Les Plats

Filet de Lieu Jaune, Sauce Chorizo 19,00

Filet de Saint Pierre, Sauce à l'Orange 25,00

Carret de Porcelet, Sauce Aigre Douce 19,00

Pavé de Biche aux Airelles 19,00

Tournedos de Bœuf, Sauce Aux Cèpes 25,00

### Les Fromages

Le Petit Bonheur de Chèvre Frais de Pays  
5,00

Faisselle « BIO » de la Ferme Margolive  
à la Fleur de Sel Camarguaise ou Miel 5,00

### Les Sélection de Desserts Maison

10,00