

nous vous proposons...

La coupe de champagne

Duval Leroy « Fleur de champagne » (12 cl) 14 euros

Billecart-Salmon « Brut rosé » (12 cl) 18 euros

3 plats 55 euros

pour commencer 20 euros

Tête de veau fondante, écrevisses, mayonnaise fumée & truffe (sup 10 euros)

Calves head, freshwater crayfish & truffle

L'œuf bio, poireau brûlé & petits gris, bouillon de bœuf corsé, coulis d'herbes

The perfect egg, beef jus, snails & Jerusalem artichokes

Pressé de foie gras & anguille fumée, Pedro Ximénez

Foie gras and smoked eel terrine, Pedro Ximénez

Raviole ouverte de haddock & moules, pomme reinette du Vigan & céleri

Open ravioli of haddock & mussels, apple & celeriac

ensuite 28 euros

Noix de Saint Jacques, cresson au gingembre & chou-fleur

Roast scallops, watercress, ginger & cauliflower

Dos de bar en vapeur de truffe, asperges de pays
aux noisettes & bouillon de coquillages (10 euros sup)

Steamed sea bass, ratte potatoes, hazelnuts, asparagus, truffle & cockles broth

Pluma Ibérique, pulpe de carotte, boudin & raifort

Roast Iberico pork « pluma », black pudding, yoghurt & horseradish

Le pithiviers de pigeon du Comtat aux cèpes et foie gras

A pigeon pie with foie gras and porcini mushroom

pour terminer 14 euros (à commander en début de repas)

Fromages Fermiers (sélection Claudine Vigier)

Farmhouse cheese

Tout chocolat

Selection of chocolat dessert

Jeu de texture à la pomme, pistache & thé vert matcha

Apple, pistachio & matcha-tea combination

Sphères de mangue à la noix de coco,
sésame noir, passion & coriandre

Mango & coconut sphere, black sesame, passion fruit & coriander

Les glaces ou sorbets « maison »

Homemade Ice-cream or sorbet

menu Gourmand 80 euros [Menu pour l'ensemble de la table, servi jusqu'à 21 heures]

un verre de vin en accord avec chaque plat 35 euros

le chef Romain GANDOLPHE vous propose une variation de 7 plats
au fil des dernières créations et d'une sélection des plats à la carte

Pressé de foie gras & anguille fumée, Pedro Ximénez

Tête de veau fondante, écrevisses, mayonnaise fumée & truffe

Noix de Saint Jacques, cresson au gingembre & chou-fleur

Pluma Ibérique, pulpe de carotte,
boudin & raifort aussi dans le gourmand

Fromages Fermiers (sélection Claudine Vigier)

Jeu de texture à la pomme, pistache & thé vert matcha

Tout chocolat

menu du marché 26 euros, entrée & plat ou plat & dessert 32 euros trois plats [midi et soir en semaine, hors jours fériés]

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011),
dont la liste est à disposition sur votre demande.

Fermé le vendredi midi, samedi midi, dimanche soir et lundi toute la journée
Prix net - Boissons non comprises - Carte de crédit acceptée - Visa, Mastercard - American Express

les verres de vin

Blancs (15 cl)

Domaine Ostertag - Riesling vignoble d'E
2015 - AOP Alsace - 10 euros

Domaine de la Janasse « Viognier »
2015 - IGP Principauté d'Orange - 9 euros

Arianna Occhipinti « SP68 »
2015 - IGT Terre Siciliane - 12 euros

Domaine de Fondrèche
2016 - AOP Ventoux - 8 euros

Radikon « Slatnik » Vin Orange
2014 - IGT Venezia Giulia (8cl) - 8 euros

Rouges (15 cl)

Domaine Danjou Banessy « Roboul »
2014 - AOP Côtes du Roussillon Villages - 11 euros

Domaine Guillaume Gros
2011 - AOP Luberon - 10 euros

Domaine Coulet « Petit Ours »
2015 - Côtes-du-Rhône - 10 euros

Domaine Breton « Avis de vin fort »
20165 - AOP Bourgeuil - 9 euros

Rosé (15 cl)

La Bastide du Claux
2015 - AOP Luberon - 7 euros

Vin de desserts (10 cl)

Domaine de la Pigeade
2015 - Muscat de Beaumes-de-Venise - 6 euros

Maury - Mas Amiel
15 ans d'âge - 8 euros

Vignoble Alain Ignace « Rouge »
2015 - Muscat de Beaumes-de-Venise - 10 euros

Domaine Labet « Les Exaltés »
AOP Macvin du Jura - 12 euros

Château Lafon « Baraban »
1996 - AOC Côtes de Duras - 11 euros

Sherry-Pedro Ximénez
12 ans - (6 cl) 9 euros