



APÉRITIF

Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches Madeleines origan & polenta - Gaspacho courgette & petits pois
Coupe de Castel Mouche (12,5 cl) & Amuse-bouches Oregano and polenta madeleines – Zucchini and green pea gazpacho

ENTRÉES / STARTERS

- Tartare de daurade, leche de tigre yuzu
Sea bream tartare, yuzu leche de tigre
- Artichaut violet en barigoule, truite fumée et noisettes torréfiées
Violet artichoke barigoule, smoked trout and toasted hazelnuts
- Poulpe français à la plancha, aioli de citron confit
French octopus a la plancha, preserved lemon aioli
- Tataki de faux-filet, chou au sésame, crème de raifort
Sirloin tataki, sesame cabbage, horseradish cream
-  Tomato cœur de bœuf grillée et fumée, burrata de bufflonne, pesto de basilic
Grilled and smoked oxheart tomato, buffalo burrata, basil pesto

PLATS / MAIN COURSES


- Poitrine de porc du Perche confite, polenta crémeuse aux herbes, jus réduit
Confit Perche pork belly, creamy herb polenta, reduced jus
- Filet de bar sur plancha, légumes verts et émulsion de coquillages aux algues
Plancha-seared sea bass fillet, green vegetables and shellfish-algae emulsion
- Magret de canard aux pignons de pin, jus de balsamique, crémeux de carottes
Duck breast with pine nuts, balsamic jus, creamy carrots
- Esturgeon d'Aquitaine, risotto de légumes, jus corsé
Aquitaine sturgeon, vegetable risotto, rich jus
-  Céleri-rave rôti longuement, noisettes, jus de légumes concentré de shiitake
Slow-roasted celeriac, hazelnuts, shiitake-infused vegetable jus

FROMAGE OU DESSERTS / CHEESE OR DESSERTS

- Chaource affiné, chutney de pomme aux noix *Matured Chaource cheese, apple and walnut chutney*
- Tartelette abricot, crème d'amande *Apricot tartlet, almond cream*
- Tentation, vanille chocolat *Vanilla and chocolate temptation*
- Onctueux au fromage frais, cassis noir de Bourgogne *Creamy fresh cheese dessert, Burgundy blackcurrant*
- Mousse glacée mangue & citron vert, compotée exotique *Mango and lime iced mousse, exotic fruit compote*

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

- Nos terroirs bio - « Font Lever le Soleil » - AOC Côtes du Rhône (vin rouge)
Nos terroirs bio - « Font Lever le Soleil » - AOC Côtes du Rhône (red wine)
- Château Pesquié - Terrasses - AOC Ventoux (vin blanc) *Château Pesquié - Terrasses - AOC Ventoux (white wine)*
(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande *1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request*)
ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) per person*
- 1 bouteille d'eau BE WTR plate ou pétillante (75cl) pour 2 personnes
1 bottle of still or sparkling BE WTR water (75cl) for 2 people
-  Végétarien / vegetarian



20h30
8:30 pm



2h15



135€



45€
(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Ouvert tous les jours / Open every day

MENU ENFANT

Children's menu

VALIDABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE
STARTER**

**PLAT
MAIN COURSE**

**DESSERT
DESSERT**

**BOISSONS
DRINKS**

Le traditionnel œuf mayo avec petits croûtons
Traditional egg mayonnaise with croutons

Suprême de volaille, jus court, mousseline de pomme de terre
Chicken supreme, light jus, potato mousseline

Tartelette chocolat & noisettes *Chocolate and hazelnut tartlet*

Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures
(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.