

MENU MARAÎCHERS

Butternut en salade à la pomme, velours d'oseille et gelée de topinambours

2021 AOP Vouvray, Le Haut-Lieu, sec, Domaine Huet

Cèpe en croûte de thym sauvage, sucs réduit et panais

2020 IGP Méditerranée, Le Grand Blanc, Château Revelette

Anguille de l'Étang de Thau rôtie et citronnée, caviar affiné

2021 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Raymond Usseglio & Fils

(supplément de 32€)

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis, sauce Blanquette végétale

2021 AOP Rully, 1er cru La Pucelle, Domaine de Belleville

Chou frisé farci, brocolis à la roquette, quintessence de légumes au vin rouge

2021 AOP Corse, Clos Canereccia

Fromages de Provence

2020 AOP Luberon, Grand Deffand, Château La Verrerie

Figues du village rafraîchie au muscat de Beaumes-de-Venise, sorbet à la bière

NV AOP Champagne, Royal Réserve Rosé, Philipponnat

Menu à 155€

La sélection de notre sommelier 80€

MENU LUBERON

Bœuf du Luberon, tomate, thon et truffe à la menthe, ketchup de poivrons

2022 AOP Pouilly-Loché, Aux Barres, J-C Perraud

Escargots de Rousillon au pastis, carotte à la poutargue, estragon du Mexique

2021 AOP Crozes-Hermitage, Les Terriens

Anguille de l'Étang de Thau rôtie et citronnée, caviar affiné

2021 AOP Chateauneuf-du-Pape, Domaine Raymond Usseglio & Fils

(supplément de 32€)

Loup de mer Méditerranée voilé, navets et céleri branche croquant

2021 AOP Touraine, grande cuvée Sauvignon blanc, Les Quatre Piliers

Agneau de Sisteron grillé au miel, aubergine farcie des ris à la figue

2020 AOP Côtes du Rhône, La Calade, Mas de Libian

Fromages de Provence

2020 AOP Luberon, Grand Deffand, Château La Verrerie

Glace d'olive noire de Nyons, chocolat en texture et olives confites

1980 AOP Maury, Mas Amiel

Menu à 175€

La sélection de notre sommelier 95€