



MENU

DU MIDI

ENTRÉES

CHIFFONNADE DE MELON, POIVRON, CRÈME DE LENTILLES, FETA ET VINAIGRE HARISSA **10€**

CRÈME DE LENTILLES CORAIL À L'IMMORTELLE, YAOURT CIBOULETTE **8 €**

TARTARE DE POISSON, PÂTE DE CITRON, OIGNIONS EN PICKLES, MAYONNAISE À L'ESTRAGON **12 €**

PLATS

SAUCISSE DU MONT VENTOUX, OIGNIONS DE SIMIANE GLACÉS, HARICOTS BLANCS ET VERTS **20 €**

PÊCHE DU JOUR, PURÉE DE PATATES DOUCES, FONDUE DE POIREAUX **23 €**

LENTILLES " BELUGA", PALETS DE BUTTERNUT, POMME DE TERRE SMASHÉE, CRÈME DE PARMESAN **18€**

DESSERTS

POIRE POCHÉE AUX HERBES, BISCUIT CRUMBLE, GANACHE CHOCOLAT MIEL, FEUILLES D'ABSINTHE **9€**

CRÉMEUX CITRON, MERINGUE ET CRUMBLE AMANDES, TOURNESOL ET GRAINE DE COURGES **8 €**

POMMES CARAMEL, CHANTILLY VERVEINE, KASHA GRILLÉ, MERINGUE **8 €**

TOUS NOS PRODUITS SONT SOURCÉS, LOCAUX, DE SAISON ET AUSSI BIO QUE POSSIBLE

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE.



MENU

DU SOIR

TAPAS

ASSIETTE DE FROMAGE, CHUTNEY DU MOMENT **8 €**

CHIFFONNADE DE MELON, POIVRON, CRÈME DE LENTILLES, FETA, VINAIGRE HARISSA **10 €**

CRÈME DE LENTILLES CORAIL À L'IMMORTELLE, YAOURT CIBOULETTE **8 €**

TARTARE DE POISSON, PÂTE DE CITRON, OIGNIONS EN PICKLES,
MAYONNAISE À L'ESTRAGON **12€**

SAUCISSE DU MONT VENTOUX, OIGNIONS DE SIMIANE GLACÉS,
HARICOTS BLANCS ET VERTS **13 €**

PÊCHE DU JOUR, PURÉE DE PATATES DOUCES, FONDUE DE POIREAUX **15 €**

LENTILLES " BELUGA", PALETS DE BUTTERNUT, POMME DE TERRE SMASHÉE,
CRÈME DE PARMESAN **11 €**

DESSERTS

POIRE POCHÉE AUX HERBES, BISCUIT CRUMBLE, GANACHE CHOCOLAT MIEL,
FEUILLES D'ABSINTHE **9€**

CRÉMEUX CITRON, MERINGUE ET CRUMBLE AMANDES, TOURNESOL ET GRAINE DE COURGES
8 €

POMMES CARAMEL, CHANTILLY VERVEINE, KASHA GRILLÉ, MERINGUE **8 €**