

# CARTE

FORMULE  
ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT 28€  
ENTRÉE PLAT DESSERT 38€  
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

## ENTRÉES

POIREAUX, CRÈME DE NOISETTE, POIREAUX CRISPY, VINAIGRETTE **9€**

CRÈME DE CÈLERI AU LABNÉ, JAUNE D'OEUF CONFIT SOJA, CÈLERI BRAISÉ  
ET PANGRATATTO (AIL, CHAPELURE, FEUILLE DE CÈLERI) **10€**

VELOUTÉ D'OIGNONS, GASTRIQUE AUX RAISINS, CROUTONS À L'AIL  
FERMENTÉ, ESPUMA GRANAPADANO **11€**

---

## PLATS

RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, CARPACCIO DE COURGES MARINÉES, FROMAGE  
BLEU, CHAMPIGNONS ET COURGES GRILLÉS **19€**

CHOUX FARCI À LA SAUCISSE DU MONT VENTOUX, RIZ DE CAMARGUE, CHUTNEY  
D'OIGNON, SAUCE PIQUANTE **22€**

BOURRIDE DE POISSON, LÉGUMES DE SAISON (FUMET DE POISSON LIÉ À L'AIOLI)  
**24€ (+2€ AU MENU)**

---

## DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES **11 €**

COING CONFIT AU KÉFIR, FROMAGE DE BREBIS, CRUMBLE, ROQUETTE **11€**

MOUSSE MASCARPONE BUTTERNUT, POIVRE DE SICHUAN DU JARDIN, BISCUIT  
CAROUBE **11€**

CRÉMEUX AGRUMES, FINANCIER NOISETTE, AGRUMES CONFITS **11€**



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

ORIGINE DES VIANDES : FRANCE - PRIX TTC SERVICE COMPRIS