

LA CARTE

Petite assiette de Toasts à la Truffe croque au Sel et Huile d'Olive vierge	16 euros
La Saint-Jacques et Langoustines en tartare et fine gelée infusée de Citronnelle	16 euros
Entrée de la suggestion du jour	12 euros
Fois-Gras cuit au gros Sel, servi en trois bouchées et racine de Betterave en condiment	15 euros
L'Aile de Raie en ballotine de Chou, sauce Gribiche et Radis rose croquant	14 euros
« Œufs-coque » à la Truffe, Beurre de Truffe et ses mouillettes	22 euros
La Ratte « vapeur » à l'Huile d'Olive vierge et Truffe fraîche servie en bocal	24 euros
Consommé de Volaille à la Truffe noire et son Foie-gras poché	26 euros
Dos de Loup nacré, Blettes gratinées à l'Amande et Parmesan, émulsion à la Châtaigne	26 euros
Les Saint-Jacques « juste » saisies, étuvée de Poireaux au Beurre de Truffe	32 euros
Plat de la suggestion du jour	19 euros
L'Agneau braisé et petits Violettes en Barigoule, crème de Brebis à la Marjolaine	24 euros
Mignon de Veau roulé dans la poudre de Morille, tournedos de Foie-gras et Panais doré	25 euros
Poitrine de Cochon fondante, Cocos blancs au jus et Truffe noire	34 euros
Plateau de Fromages affinés par Lou Canestéou de Vaison-la-Romaine	10 euros
Le Brie truffé et sa salade mâche à la Truffe	18 euros
Grand soufflé chaud aux Poires et granité Paire Williams	10 euros
Dessert de la suggestion du jour	8 euros
Le cube « Poti-Marron », cœur croustillant et Tuile Noisette	9 euros
Soupe d'Agrumes et Menthe poivrée, Sabayon au Beauges de Venise	10 euros

Aurélien Laget, Chef de cuisine

MENU DU MARCHÉ

37 EUROS

Fois-Gras cuit au gros Sel, servi en trois bouchées et racine de Betterave en condiment

Dos de Loup nacré, Blettes gratinées à l'Amande et Parmesan, émulsion à la Châtaigne

Soupe d'Agrumes et Menthe poivrée, Sabayon Beaumes de Venise

MENU GOURMET

49 EUROS

Mise en bouche

Fois-Gras cuit au gros Sel, servi en trois bouchées et racine de Betterave en condiment

Dos de Loup nacré, Blettes gratinées à l'Amande et Parmesan, émulsion à la Châtaigne

L'Agneau braisé et petit violet en Barigoule et crème de Brebis à la Marjolaine

Plateau de Fromages affinés par Lou Canestéou de Vaison-la-Romaine

Soupe d'Agrumes et Menthe poivrée, Sabayon au Beaumes de Venise

MENU VÉGÉTARIEN

32 EUROS

Au gré de la saison et selon l'arrivage du Marché

MENU ENFANTS

16 EUROS

Composé d'un plat et d'un dessert suivant le goût de nos jeunes convives

DÉJEUNER À L'ARDOISE

DU LUNDI AU VENDREDI

...à choisir parmi un choix de mets élaborés chaque jour par le Chef en fonction du marché

19 EUROS

un plat et un café gourmand

21 EUROS

un plat et un dessert

25 EUROS

une entrée et un plat

28 EUROS

une entrée, un plat et un dessert