

## MENU DES SENS 28 €

*Maouchette maison Oignons Frits*

*Cannelloni de Chèvre, lard grillé, brisures de noisette torréfiées*



*Carpaccio de Tomates anciennes, Sorbet Basilic*

-----

*Filet de Daurade demi-Aubergine confite et sa Ratatouille*



*Mignon de Porc poêlé Sauce Framboise, purée de pois chiche*

*Tian de Légumes provençal*

-----

*Dessert*

## MENU DECOUVERTE 40 €

*Foie Gras pané poêlé, Pêche rôtie, Pain au vin rouge*



*Carpaccio de bœuf, copeaux parmesan huile parfumée à la Truffe*

*Saumon Fumé maison aux Agrumes*



-----

*Carré d'Agneau et son jus, petit épeautre de Sault*

*Saint Jacques en cassole de Tomate, crème d'ail*

*Côte de Bœuf pour 2 Sauce Vigneronne (suppl. 5 €)*

-----

*Fromages*

-----

*Dessert*

*Notre Restaurant vous accueille tous les soirs en semaine  
Midi et soir en week-end et jour férié  
Patio, Terrasse extérieur*

## ENTREE

Maouchette maison Oignons Frits	15 €
Cannelloni de Chèvre, lard grillé, brisures de noisette torréfiées	16 €
Carpaccio de Tomates anciennes, Sorbet Basilic	15 €
Foie Gras pané poêlé, Pêche rôtie, Pain au vin rouge	18 €
Petite salade de Mesclun	6 €
Saumon Fumé maison aux Agrumes	18 €
Carpaccio de bœuf copeaux parmesan huile parfumée à la Truffe	19 €

## PLAT

Carré d'Agneau et son jus, petit épeautre de Sault	24 €
Mignon de Porc Sauce Framboise, purée de pois chiche	18 €
Côte de Bœuf pour 2 Sauce Vigneronne	55 €
Filet de Daurade Aubergine farcie Ratatouille	20 €
Saint Jacques en cassole de Tomate, crème d'ail	26 €
Assiette de Pâtes	7 €
Tian de Légumes provençal	16 €

## DESSERT 9 €

Plateau de Fromage  
Macaron Fraise  
Mœlleux au Chocolat & Son Sorbet  
Faisselle du Ventoux Miel de Truffe ou Coulis Framboise  
Verrine façon Pinacolada  
Dôme Pistache Chocolat blanc  
Soupe de Pêche à la Verveine Millefeuille Framboise

## MENU ENFANT 13 €

Viande ou Poisson du Jour & Ses Petits Légumes  
Dessert du Jour  
Boisson Sirop

