

MENU DES SENS 28 €

Terrine au chevreuil & champignons des bois, confit d'oignons, petite Salade

Chèvre en Croute de Pop Corn sur son lit de salade



Soupe au Pistou, Copeau de Parmesan

Filet de Daurade Comptée de Fenouil & Légumes Anciens Sauce Vigneronne

OU

Pièce du Chef aux Cèpes, Pressé Pomme de terre à l'ail confit



OU

Tian de Courge Muscade

Dessert

MENU DECOUVERTE 40 €

Burger de Foie Gras poêlé Coing du Verger & beurre Cidre, Brioche maison



Carpaccio de bœuf, copeau parmesan huile parfumée à la Truffe

Saumon Fumé, Julienne de Choux rouge Granit Smith au vinaigre Balsamique



Brochette de Gambas & son risotto au citron confit & Gingembre

Filet de Bœuf aux Girolles, Coque de Butternut & Chataigne au lard fumé

Fromages

Dessert

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

ENTREE

<i>Terrine au chevreuil & champignons des bois, confit d'oignons</i>	15 €
<i>Soupe au Pistou, Copeau de Parmesan</i>	14 €
<i>Chèvre en Croute de Pop Corn sur son lit de salade</i>	16 €
<i>Burger Foie Gras poêlé Coing du Verger beurre Cidre, Brioche maison</i>	18 €
<i>Salade mêlée</i>	6 €
<i>Saumon Fumé, Julienne de Choux rouge Granit Smith</i>	18 €
<i>Carpaccio de bœuf copeaux parmesan huile parfumée à la Truffe</i>	19 €

PLAT

<i>Pièce du Chef aux Cèpes, Pressé Pomme de terre à l'ail confit</i>	20 €
<i>Filet de Bœuf aux Girolles, Coque de Butternut & Chataigne au lard</i>	25 €
<i>Filet de Daurade Comptée de Fenouil & Légumes Anciens</i>	18 €
<i>Brochette de Gambas & son risotto au citron confit & Gingembre</i>	26 €
<i>Assiette de Pâtes</i>	7 €
<i>Tian de Courge Muscade</i>	16 €

DESSERT 9 €

Plateau de Fromage
Crêpe Suzette
Mœlleux au Chocolat & Sa glace
Faisselle du Ventoux Miel de Truffe ou Coulis Framboise
Soufflé glacé à la crème de Marron & Cognac
Ananas poêlée & sa crème de caramel
Poire pochée vin rouge aux épices

MENU ENFANT 13 €

Viande ou Poisson du Jour & Sa garniture
Dessert du Jour
Boisson Sirop

