



Entrées :

- * *Camembert pané rôti, échalotes caramélisées* 8,00 euro
- * *Foie gras de canard Maison, chutney de pommes et cannelle* 14,00 euro
- * *Velouté de légumes d'automne, poêlée de girolles, jus brin lié* 9,00 euro
- * *Tartare de saumon aux fruits de la passion* 12,00 euro

Plats :

- * *Assiette végétarienne aux légumes de saison* 18,50 euro
- * *Wok de nouilles, crevettes papillon, bouillon Thai* 21,00 euro
- * *Queue de lotte rôtie, crème au curry, petits légumes* 22,00 euro
- * *Souris d'agneau confite et son jus au thym* 22,00 euro
- * *Médailillon de veau et sa sauce forestière* 22,00 euro

Desserts :

- * *Moelleux au chocolat, crème anglaise, boule vanille* 8,00 euro
- * *Café gourmand* 9,00 euro
- * *Poire pochée au vin rouge et épices* 8,00 euro
- * *Cheesecake frais caramel au beurre salé.* 8,00 euro
- * *Tarte aux myrtilles* 8,00 euro
- * *Assiette de fromage de chèvre du pays.* 8,00 euro

Le Midi du Mardi au Vendredi, sauf le week-end et jours fériés :

Salades :

- * *Salade façon César.* 16,50 euros
- * *Salade façon Périgourdine* 16,50 euros

Plat du jour à demander sur place 14,00 euro



Vin Rouge 75 cl

<i>Villa Martiana AOP Luberon 2018 Bio</i>	25,00 euro
<i>Château de Clapier Soprano AOP Luberon 2016</i>	34,00 euro
<i>Petite Cavale AOP Luberon 2016</i>	27,00 euro
<i>Château Val Joanis Tradition AOP Luberon 2017</i>	29,00 euro
<i>Château Val Joanis Les Griottes AOP Luberon 2018</i>	32,00 euro
<i>Domaine de la Boissière AOP Luberon 2018</i>	32,00 euro
<i>Fontaines Du Clos Aura IGP Vaucluse 2018</i>	32,00 euro
<i>Domaine Les Vadons Cuvée M AOC Luberon 2015</i>	32,00 euro
<i>Domaine Vacheron AOC Sancerre 2015</i>	51,00 euro
<i>Hautes Côtes de Beaune AOC Bourgogne 2017</i>	51,00 euro

Vin Blanc 75 cl

<i>Villa Marciana AOP Luberon 2019</i>	25,00 euro
<i>Petite Cavale AOP Luberon 2019</i>	27,00 euro
<i>Domaine Les Vadons AOC Luberon 2019</i>	27,00 euro
<i>Château Val Joanis Tradition AOP Luberon 2018</i>	29,00 euro
<i>Château Val Joanis Les Agasses IGP Méditerranées 2018</i>	29,00 euro
<i>Château de Clapier Soprano AOP Luberon 2017</i>	34,00 euro
<i>Fontaine du Clos Aura IGP Vaucluse 2018</i>	32,00 euro
<i>Domaine Fichet La Crépillionne AOPO Macon Village</i>	51,00 euro

Vin Rosé 75 cl

<i>Villa Martiana AOP Luberon 2019</i>	25,00 euro
<i>Château Val Joanis Tradition AOP Luberon 2019</i>	29,00 euro
<i>Petite Cavale AOP Luberon 2018</i>	27,00 euro
<i>Château Nestuby Sourir de Vin AOP Cote de Provence 2018</i>	29,00 euro
<i>Domaine de La Boissiere AOP Luberon 2018</i>	32,00 euro

Les Bulles 75 cl

<i>Rémi Leroy Extra brut AOC Champagne</i>	75,00 euro
<i>Mionetto Prosecco DOC Treviso</i>	36,00 euro
<i>Coupe de Champagne 15 cl</i>	14,00 euro
<i>Coupe Prosecco 15 cl</i>	7,00 euro
<i>Muscatine de Clapier Vin de France Verre de 15 cl</i>	8,00 euro

Vin Au Pichet Rouge AOP Luberon 2019, Rosé AOP Luberon 2019, Blanc IGP Méditerranée 2019

<i>1 Litre</i>	17,50 euro
<i>50 centilitres</i>	10,50 euro
<i>25 centilitres</i>	7,50 euro
<i>Verre de Vin 16 cl</i>	6,00 euro