

Nos Entrées

Soupe froide au Pistou, recette du Chef, râpé de Parmesan	9 €
Tartare de Dorade Royale de Méditerranée, granité au citron, Huile d'olive premium, cébette, pointe de piment	13€
Aubergine confite toute en fraîcheur, fromage aux herbes, Julienne de Copa de Monteux	11 €
Carpaccio de veau « Signature », coulis de tomate provençale, Râpé de picodon, émietté de pain à l'ail	12 €

Nos Poissons

Aïoli de la Sorgue : pavé de truite et écrevisse poché au court-bouillon, Légumes vapeur, Aïoli	26€
Steak de thon de ligne rôti dessus dessous, sauce vierge, Tarte tatin du soleil	22 €
Gambas Sauvage géante, flambée au Pastis, Cromesquis de riz frits aux agrumes et coriandre	28€

Nos Viandes

Côte de bœuf (350g), croutée et nourrie à la poêle, rémoulade provençale, Pommes de terre frites maison, mélange de jeunes pousses	24€
Duo de farcis en Provence : tomates et courgette ronde du pays, Farce du Chef (veau, bœuf, porc), Riz long sauvage de Camargue	19 €

Nos Desserts

4 fromages Sélection de notre Maître Affineur, Raisin et confiture de figues la Roumanière	12 €
Cassate glacée aux fruits confits du Pays d'Apt	11 €
Crumble de pêches des Vergers des alentours, glace vanille	9 €
Soufflé glacé au chocolat 70%, crème à la menthe fraîche	9 €

Tous nos prix s'entendent service et TVA inclus