

UNE CUISINE D'EMOTION

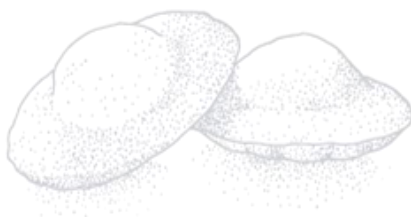
Notre Chef Exécutif Adrien Brunet sublime une cuisine de terroir, authentique. Il fait la part belle aux produits locaux de saison, collabore avec les meilleurs artisans de la région et partage ainsi sa passion au travers d'assiettes gourmandes, et généreuses.

Amoureux des moments de convivialité et d'échange avec ses hôtes, il exprime son enthousiasme pour la cuisine en toute simplicité.

S'agissant d'un menu fixe, nous restons à votre écoute pour l'adapter selon vos préférences.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment parmi nous.

Heures d'ouverture
Du mardi au samedi, de 19h30 à 21h00



A CUISINE MADE OF EMOTION

Our Chef Adrien Brunet creates an authentic, local cuisine. He gives preference to local seasonal products, collaborates with the best regional artisans, and thus shares his passion through delicious and generous dishes.

He loves moments of conviviality and sharing with his guests and expresses his enthusiasm for cooking in all simplicity.

As this is a fixed menu, we remain at your disposal to adapt it according to your preferences.

We wish you to spend a pleasant moment among us.

Opening hours
Tuesday to Saturday, from 7:30PM to 9:00PM

Menu Signature

Black and white

Chou-fleur, sauge, agrumes d'Aubignan
Cauliflower, sage, Aubignan citrus

~

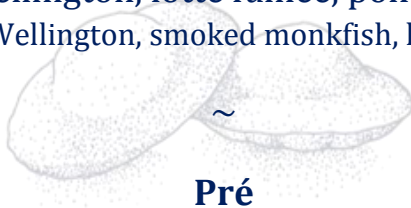
Demoiselle

Langoustine, hollandaise, œufs de poissons
Dublin Bay prawns, hollandaise sauce, fish eggs

~

Tradition

Wellington, lotte fumée, poireaux
Wellington, smoked monkfish, leek



Pré

Bœuf de race, champignons, moutarde
Purebred beef, mushrooms, mustard

~

Terroir

Figue de Caromb, chèvre du Ventoux, balsamique de Beaumes
Caromb fig, Ventoux goat cheese, Beaumes balsamic

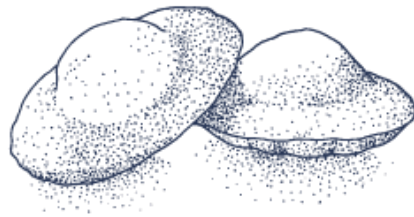
~

Gourmandise

Poire, café, vanille
Pear, coffee, vanilla

130€ par personne

Tableau des allergènes disponible sur demande
Prix nets en euros, taxes et service compris
Origine des viandes : France (Provence)



LA MADELEINE