

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

Chef Adrien Brunet curates an authentic, locally inspired cuisine. He prioritizes seasonal, local ingredients and collaborates with the finest regional artisans, thereby imparting his passion through delectable and generous dishes.

He cherishes moments of conviviality and sharing with his guests, expressing his enthusiasm for cooking with utmost simplicity.

Given that this is a fixed menu, we are at your service to tailor it to your preferences.

We extend our warmest wishes for you to have a delightful time with us.

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

Menu Signature

Octobre 2023

Black and white

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

~

Provençal

Encornet, olive de Nyons, tomate
Squid, Nyons olive, tomato

~

Tradition

Wellington, lotte fumée, curry vert
smoked monkfish Wellington, green curry



Diane

Cerf, cèpes, coing
Deer, cep, quince

~

Terroir

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

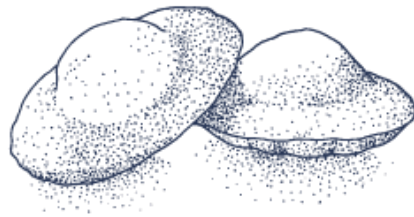
~

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