

ENTREES

Croustillants de tourteaux, choux-fleurs façon Dubarry, huile de crustacé, agrumes Crab croustilles, Dubarry-style cauliflower, shellfish infused oil, citrus	24€
Terrine de joues de cochon du Ventoux, crème de butternut, ail en pickles et chips Ventoux pork cheek terrine, butternut squash cream, pickled garlic and chips	18€
Tartelette d'artichauts, haricots verts de région, vinaigrette barigoule, amandes Artichoke tartlet, locally grown green beans, Barigoule vinaigrette, almonds	16€
Longuet de mullet noir fumé, velouté d'oignons, poutargue Crisp smoked grey mullet, velvety onion soup bottarga	20€

PLATS

Saucisse maison comme un boudin blanc, crigue de pommes de terre, raviole de choux-vert, condiment moutarde, jus corsé Housemade Boudin Blanc sausage, potato Rösti, green cabbage ravioli, mustard condiment, gravy	36€
Saint-Jacques de Normandie rôties, déclinaison de topinambours, émulsion des bardes au café Roasted Breton scallops, Jérusalem artichoke two ways, coffee-infused roe emulsion	40€
Ravioles de maïs, mousse au Comté, vierge de citron confit, noisettes torréfiées Corn Ravioli, Comté cheese mousse, preserved lemon dressing, roasted hazelnuts	32€
Onglet de bœuf, mousse et poêlée de champignons, sauce Grand Veneur Beef hanger steak, espuma and sautéed mushrooms, Grand Veneur sauce	38€
Notre version de la bouillabaisse provençale, légumes de saison, aïoli, croûtons Our version of Provençal bouillabaisse, seasonal vegetables, aioli, croutons	36€



DESSERTS

Fromages affinés par Manon Manon's selection of refined cheeses	16€
Entremet au chocolat, chantilly à l'amande amère, anis Chocolate Entremet, bitter almond whipped cream, anise	15€
Macarons aux agrumes de Provence Provence citrus macaron	16€
Poire pochée à la réglisse, sablé breton Licorice poached pear, Breton shortbread	14€
Soufflé à l'Elixir du Ventoux, glace au pin Sylvestre et miel Elixir Ventoux soufflé, scotch pine – honey ice cream	16€

