

ENTREES

Terrine de cerf maison au foie gras, sauce au chocolat noir, coing House-made venison terrine with foie gras, dark chocolate sauce, quince	16€
Encornets de Méditerranée, main de Buddha, chou-fleur rôti, huile de combava Mediterranean squid, cedrat, roasted cauliflower, kaffir lime oil	18€
Velouté de châtaigne, huile de noisette, écume de thym Velvety chestnut soup, hazelnut oil, thyme froth	15€
Longuet au lard paysan, mousse de pommes de terre, jus de viande, poutargue Paysan-style bacon longuet, potato foam, gravy, bottarga	16€
Carpaccio de betterave, poivre de Timut, noix torréfiées Beetroot carpaccio, Timut pepper, roasted walnuts	15€

PLATS

Raviole ouverte, poireaux, pousse d'épinard, amandes torréfiées, chèvre frais Open ravioli, leeks, baby spinach leaves, roasted almonds, fresh goat cheese	32€
Magret de canard, tatin de butternut, crème au thym Duck breast, pumpkin tatin, thyme cream	34€
Poisson selon arrivage, raifort, panais rôtis, émulsion de badiane Catch of the day, horseradish, roasted parsnips, star anise emulsion	36€
Cerf du Ventoux à la royale, gnocchi de légumes anciens Ventoux venison "Royal style", seasonal vegetables	35€
Saint jacques rôties, fenouil confit, pointe d'endives, pamplemousse Roasted scallops, confit fennel, endive tips, grapefruit	36€

DESSERTS

Fromages affinés par Manon Manon's selection of refined cheeses	15€
Macaron aux agrumes, julienne de cédrat, billes de citron caviar Citrus macaron, candied cedrat julienne, cavia lime pearls	15€
Entremet au chocolat-verveine Chocolate - verbena entremet	13€
Millefeuilles pommes caramélisées, praliné, vanille Caramelized apple Millefeuilles, praline, vanilla	13€

