



MENU DINER / DINNER MENU

ENTRÉES / STARTERS

- Filet de rouget de Méditerranée à la braise, asperges blanches de Mazan, crumble amande estragon, sauce vierge provençale 24
Braised Mediterranean red mullet fillet, white Mazan asparagus, almond tarragon crumble, provencal vierge sauce
- Carpaccio mi-cuit de veau, copeaux de Pébrade, condiment sauge 22
Semi-cooked veal carpaccio, Pébrade shavings, sage condiment
- 🌿 Fleur de petit violet, artichauts croquants, extraction d'olives vertes, jus de barigoule noisette 18
Small violet flower, artichoke crisps, green olive extract, barigoule hazelnut juice
- Œuf parfait, champignons selon cueillette, minestrone de légumes racines, poitrine de cochon du Ventoux fumée 20
Perfect egg, seasonal mushrooms, root vegetable minestrone, smoked Ventoux pork belly

PLATS / MAINS

- 🌿 Raviole de blettes, abricots, chèvre frais du Ventoux, capucine, huile de marjolaine 36
Blette ravioli, apricots, fresh Ventoux goat cheese, nasturtium, marjoram oil
- Lotte rôtie, légumes verts printaniers, sauce minute à l'ail violet et verjus 39
Roasted monkfish, green Spring vegetables, violet garlic verjuice minute sauce
- Onglet de bœuf grillé, millefeuille de pommes de terre, pétales d'oignons grelots, tartare d'os à moelle, jus de rôti 44
Grilled beef strip loin, potato millefeuille, onion bell petals, bone marrow tartare, gravy
- Épaule d'agneau de Sisteron confite au thym et échalotes en cocotte, pommes de terre fondantes (pour 2 ou 4 personnes) 85 / 160
Shoulder of Sisteron lamb confit with thyme and shallots, casserole potatoes (for 2 pers. or 4 pers.)
- Poisson retour de pêche, crème onctueuse de pois chiches, panisses farcies, tartare d'herbes, citron caviar d'Aubignan 42
Catch of the day, unctuous chickpea cream, stuffed panisses, herb tartar, Aubignan lemon caviar



Nos plats sont élaborés à l'hôtel à partir de produits de saisons bruts et frais, cultivés en France.

Our dishes are prepared on site using fresh seasonal produce grown in France.



🌿 végétarien 🌱 végan

TABEAU DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE | PRIX NETS EN EUROS
TAXES ET SERVICES COMPRIS | ORIGINE DES VIANDES: FRANCE

ALLERGENS LIST AVAILABLE UPON REQUEST | PRICES IN EURO | TAXE AND SERVICE CHARGES INCLUDED | MEAT ORIGIN: FRANCE