



MENU DINER / DINNER MENU

ENTRÉES / STARTERS

Pissaladière provençale au feu de bois, oignons confits, anchois, olives noires	26
<i>Wood-fired Provençal pissaladière, caramelized onions, anchovies, black olives</i>	
Rouget confit à l'estragon, courgettes jaunes et vertes, fleur en tempura	24
<i>Tarragon confit red mullet, yellow and green zucchini, tempura flower</i>	
Soupe froide de concombre à la marjolaine, truite de l'Isle-sur-la-Sorgue marinée	20
<i>Chilled cucumber, marjoram flavoured soup, marinated Isle-sur-la-Sorgue trout</i>	
🌱 Tomates anciennes de Mazan en millefeuille, cœur de fromage frais, notes de sauge et huile d'olive	18
<i>Mazan Heirloom tomato Millefeuille, fresh cheese heart, hint of sage and olive oil</i>	
Filet de taureau de Camargue AOP mi-cuit, pesto de roquette, bonbons de tomate cerise à la sarriette	26
<i>Seared Camargue AOP bull filet, arugula pesto, savory cherry tomato bonbons</i>	

PLATS / MAINS

Quasi de veau en croûte d'herbes, sucrose farcie aux anchois, sauce César légère au basilic	42
<i>Herb-crusted veal quasi, anchovy-stuffed sucrose, light basil Caesar sauce</i>	
Daurade royale de Méditerranée rôtie, nage safranée à l'anis, fenouil croquant, écrasé de pommes de terre à la provençale	40
<i>Roasted Mediterranean sea bream, saffron-anise sauce, crisp fennel, Provençal-style mashed potatoes</i>	
Filet de maigre, sauce rustique aux tomates fraîches, fruits d'été du verger	38
<i>Meagre fillet, fresh tomato rustic sauce, orchard summer fruits</i>	
Épaule d'agneau fondante au thym, en cocotte à partager, pois chiches aux herbes fraîches, légumes de saison	82
<i>Thyme slow-cooked lamb shoulder, in a casserole to share, chickpeas with fresh herbs, seasonal vegetables</i>	
🌱 Gnocchi aux épinards maison, crème de brebis et herbes fraîches, citron caviar d'Aubignan	36
<i>Homemade spinach gnocchi, fresh herb and ewe's cream, Aubignan finger lime pearls</i>	



Nos plats sont élaborés au restaurant 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