

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Cordes
Joassan Frères, Revest du Bion
Le Colombier du Comtat, Sarrians

Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de L'Isle sur la Sorgue, L'Isle sur la Sorgue
Côté Fish, Le Grau du Roi
Château Castillonne, Saint-Guilhelm-le-Désert

Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc
Un Coin de Jardin, Robion
Roland Tranchimand, Lacoste
Aux Saveurs Truffes, Méthamis
Sandrine Faucou, Vachères
Patrick Agnel, Bonnieux
La Ferme Sainte-Cécile, Arles
Domaine Saint-Vincent, Mallemort
Moulin Dauphine, Cucuron
Moulin Saint-Joseph, Grans

Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult
Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine
La Ferme du Petit Luberon, Lauris

Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard
Café Lomi, Le Poët-Laval

Attachés au bonheur simple et au partage,
notre cuisine a le goût vrai d'une pêche d'une cueillette,
d'une agriculture paysanne où le temps qui passe
modèle et façonne nos assiettes.



Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.
Prix nets, taxes et service compris

MENU MARAÎCHERS

Petit pois et chou-fleur crémeux, rhubarbe au vinaigre
2021 AOP Montlouis sur Loire, Les Choisilles, François Chidaine

Asperge verte de Mallemort grillée, livèche au jus d'olives noires
2020 Vin De France, Biancu Ghjentile, Canereccia

Anguille de l'Étang de Thau rôtie et citronnée, caviar affiné
2021 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Raymond Usseglio & Fils
(supplément de 32€)

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis, sauce blanquette végétale
2018 AOP Côtes du Rhône, Hypnotic, E. Gagnepain & D. Risoul

Viennoise d'asperge blanche aux amandes, vierge confit ail et fèves
2020 AOP Ventoux, Terre d'Ailleuls, Domaine Allois

Fromages de Provence
2020 IGP Méditerranée, Le Grand Blanc, Revelette

Marmelade de rhubarbe au sureau, baie rose, glace au vin blanc
2021 AOP Muscat Beaumes-de-Venise, Le Pêché d'Emilie, Alain Ignace

155€

La sélection de notre sommelière 80€

MENU LUBERON

Tranche de veau marinée du Luberon, artichauts et crème de thon
2020 AOP Sancerre Les Romains, Domaine Vacheron

Escargots de Roussillon au pastis, carottes à la poutargue, estragon du Mexique
2020 IGP Collines Rhodaniennes, Blanc D'Ogier, Domaine Ogier

Anguille de l'Étang de Thau rôtie et citronnée, caviar affiné
2021 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Raymond Usseglio & Fils
(supplément de 32€)

Baudroie de Méditerranée, chou-rave croquant, encornet et encre
2020 AOP Meursault, Rodolphe Demougeot

Agneau de Sisteron grillé, galette des pieds, blettes et oignons nouveaux
2019 AOP Cahors, L'Art et la Matière, Valérie Courrèges

Fromages de Provence
2020 IGP Méditerranée, Le Grand Blanc, Revelette

Glace d'olive noire de Nyons, chocolat en texture et olives confites
Porto Taylor's Golden age 50 ans

175€

La sélection de notre sommelière 95€