

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Gordes 84220
Joassan Frères, Revest du Bion 04150
Le Colombier du Comtat, Sarrians 84260

Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue, l'Isle-sur-la-Sorgue 84800
Coté Fish, Le Grau-du-roi 30240
Château Castillonne, Saint-Guilhem le Desert 34150

Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc 84460
Un Coin de Jardin, Robion 84440
Roland Tranchimand, Lacoste 84480
Aux Saveurs des Truffes, Méthamis 84570
Sandrine Faucou, Vachères 04110
Patrick Agnel, Bonnieux 84480
La Ferme Sainte-Cécile, Arles 13200
Domaine Saint Vincent, Mallemort 13370
Moulin Dauphin, Cucuron 84160
Moulin Saint Joseph, Grans 13450

Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult 84220
Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine 84110
La Ferme du Petit Luberon, Lauris 84360

Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard 13160
Café Lomi, Le Poët Laval 26160

Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement,
c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants
afin d'offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique.
6€ par personne



Attaché au bonheur simple et aux partages, 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

Artichaut Camus à l'estragon, asperge verte et barigoule crémeuse

2021 Vin de France, Biancu Ghentile, Canereccia

Asperge blanche cuite dans son eau, pâte de petit épeautre, oseille et spiruline

2020 IGP Méditerranée, Le Grand Blanc, Château Revelette

Caviar baeri affiné, chou-rave étuvé, anguille fumée maison

2021 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Raymond Usseglio & Fils

(supplément de 32€)

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis, sauce Blanquette végétale

2021 AOP Rully, 1er cru La Pucelle, Domaine de Belleville

Socca de lentilles vertes et carottes, brousse à la mélisse et poivre noir

2022 AOP Lirac, Terre de Soie, Château de la Genestière

Fromages de Provence

2023 AOP Ventoux, Infiniment blanc, domaine Allois

Glace à l'anis, textures de fraises du vaucluse, jus de fenouil perlé

NV AOP Champagne, Royal Réserve Rosé, Philipponnat

Menu à 155€

La sélection de notre sommelier 80€

MENU LUBERON

Asperges vertes et blanquette de veau, tartare au navet et coriandre

2022 AOP Pouilly-Loché, Aux Barres, J-C Perraud

Escargots de Rousillon au pastis, carotte à la poutargue, estragon du Mexique

2022 Vin de France, Stella Ducit, I.Ferrando

Caviar baeri affiné, chou-rave étuvé, anguille fumée maison

2021 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Raymond Usseglio & Fils

(supplément de 32€)

Sandre sauvage à la sauge, fèves et jus d'arêtes lié à l'anchois

2021 AOP Touraine, grande cuvée Sauvignon blanc, Les Quatre Piliers

Agneau de Sisteron, caillette des pieds au fenouil, bigarade à l'orange colombo

2020 AOP Patrimonio, ADN, Gagnepain & Risoul

Fromages de Provence

2023 AOP Ventoux, Infiniment blanc, domaine Allois

Glace d'olive noire de Nyons, chocolat en texture et olives confites

1980 AOP Maury, Mas Amiel

Menu à 175€

La sélection de notre sommelier 95€