

Notre Chef vous propose sa carte aux saveurs printanières

Entrées

- **Panisses** au lait d'amande et cumin

Sauce aigre douce 

- **Papeton d'aubergines**, coulis de tomate au basilic

Salade aux herbes folles 

- **Panacotta au parmesan** vierge de tomate

Pain à l'ail

- **Tomate** de nos producteurs locaux, Burrata

Réduction de balsamique aux fraises

- **Brandade de morue** et son œuf parfait

Mouillette de Foccacia, pesto de roquette,

- **Filet de truite** fraîche en Gravlax de betterave rouge

Rémoulade de légumes racine au raifort

- **Asperge blanche**, et son amie du printemps « la morille »

Crumble de parmesan

- **Foie gras** maison et son pain d'épices

Chutney de fraise au fenouil

Plats

- **Risotto d'asperge verte aux éclats de truffe** 

- **Roti de daurade** en ventrèche, vierge de citron confit

Sur son risotto d'asperge verte

- **Cabillaud** confit en infusion de verveine

Patates douces et sa fraîcheur de pommes au citron vert

- **Parmentier de Gardanne de Taureau** carotte rôti

- **Côte de porc** du Ventoux basse température

Sur son lit de Caponata

- **Confit de pintade** farcie de curry de poireau

Mousseline de courgette à la cardamome

- **Gigotin d'agneau** aux girolles et menthe

Polenta crémeuse à la tapenade

Fromage

Sélection de Fromage d'ici et d'ailleurs

Bavarois de chèvre et son cœur de figues

Fourme d'Ambert gratiné tarte fine au chutney de poire

Desserts

➤ **La fraise**

Variation autour de la fraise (Gaspacho, infusion de verveine, chouquette)

➤ **Le chocolat**

Mousse au chocolat en cappuccino

➤ **L'ananas**

Tube croustillant d'ananas, crème de mascarpone

➤ **Coco passion**

Tarte Feuillantine passion, cube coco, caramel beurre salé