

Dans notre belle maison de maître de 1891, entre la place de l'Hôtel de Ville et le Château Saint-Hubert, nous vous accueillons du mardi au samedi pour le déjeuner et le dîner.

Nous vous recevons en toute simplicité sur notre terrasse à l'ombre de deux grands pins, ou dans l'une de nos deux salles d'intérieur,

Epicurien et amoureux des bonnes choses, le chef Stéphane Riss s'inspire des saisons, et travaille avec des producteurs locaux, pour vous servir une cuisine élaborée avec les meilleurs produits. La carte évolue au fil du temps, des arrivages et des envies du chef.


Un petit geste pour notre planète !

Nous avons fait le choix de l'eau filtrée CRYO, une eau pure, non salée, et microfiltrée sur place. Cette eau au goût neutre n'a aucune incidence sur l'environnement, ce qui a pour objectif de limiter les transports, le stockage, la manutention, les déchets...



Nous vous proposons cette eau filtrée (plate ou gazeuse) servie à discrétion, au prix de 2€ par personne, ---> Adoptez une attitude écocitoyenne responsable

Nos Suggestions au Verre


BLANCS :

A.O.C Côte du Rhône - Domaine de l'Abbé Dine 2020	6.50 €
I.G.P Principauté d'Orange - Domaine de la Janasse « Viognier » 2020	8.00 €
A.O.C Alsace « N°6 » - Domaine Rieffel 	7.00 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine André Mathieu 2019	10.00 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine Chante Cigale 2020	11.00 €

ROUGES :

A.O.C Côte du Rhône Village « Suze La Rousse » - Dom. Julien de l'Embisque 2019 	6.50 €
Vin de France « Le Rouge de Rêve » Dom. De la Grande Sieste 2019	8.00 €
A.O.C Ventoux « La Terre du Petit Homme » Château Juvenal 2018 	8.00 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine André Mathieu 2018	10.00 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine Chante Cigale 2019	11.00 €

ROSES :

I.G.P Vaucluse - Domaine de l'Abbé Dine 2020	6.00 €
A.O.C Côte de Provence « Les Terrasses » Domaine de la Courtade 2020 	8.00 €

L'annoncé au déjeuner, déclinaison en 3 plats (entrée, plat et dessert) Du mardi au vendredi (hors jours fériés)	28.00 €
Menu Marché – En 3 déclinaisons (entrée, plat et dessert)	35.00 €
Menu Délice – En 4 déclinaisons (2 entrées, plat et dessert)	44.00 €
Menu Découverte – En 5 déclinaisons (2 entrées, poisson, viande et dessert)	54.00 €
Chariot de Fromages :	Petite assiette : 6.00 € Assiette 9.00 €
Menu Enfant - Servi en petite portion au choix à la carte (entrée, plat et dessert)	18.00 €

ENTRÉES :

14.00 €

Tartare de Bar aux Huîtres, Salade de Fenouil et Herbes Fraîches
Salade Tiède de Légumes et Girolles, Secreto de Cochon Ibérique Grillé
Fleur de Courgettes Farcies aux Gambas, Sauce Vierge et Salicornes

POISSONS :

24.00 €

Thonine de Méditerranée, Fine Ratatouille, Jus de Bouillabaisse et Aioli Mousseux
Pavé de Maigre, Fleur de Courgette Farcie Aubergines et Chorizo,
Et Moules de Bouchot

VIANDES :

24.00 €

Quasi de Veau Cuit en Basse Température,
Sablé au Parmesan Comme une Pissaladière et Girolles
Pigeon Royal du Maine, Panisse, Purée de Céleri et Figs

DESSERTS

9.00 €

Gros Macaron aux Pêches, Sorbet Verveine
Sablé Framboises-Fromage Blanc, et Glace Pistache
Gâteau Chocolat Abricot, Sorbet Chocolat et Infusion de Cascara

En cas d'intolérance alimentaire, nous sommes à votre écoute afin d'adapter la préparation des plats choisis.

Prix Nets