

Menu Marché – En 3 déclinaisons (entrée, plat et dessert)	39.00 €
Menu Délice – En 4 déclinaisons (2 entrées, plat et dessert)	48.00 €
Menu Découverte – En 5 déclinaisons (2 entrées, poisson, viande et dessert)	58.00 €
Sélection de Fromages :	
Petite assiette : 7.00 €	Grande Assiette 10.00 €
Menu Enfant - Servi en petite portion au choix à la carte (entrée, plat et dessert)	22.00 €

---

### ENTRÉES :

14.00 €

Soupe Froide de Yaourt, Tartare de Melon, Secreto – Jambon et Chorizo Ibérique  
 Salade Niçoise Façon Table de Sorgues (Thon Blanc de Méditerranée Juste Saisi,  
 Légumes d'une Niçoise et Sorbet Piquillos)  
 Fleur de Courgettes Farcie aux Gambas et Déclinaison de Tomates

---

### POISSONS :

24.00 €

Médaille de Lotte, Fine Ratatouille à l'Estragon et Poulpes Grillés  
 Poisson Sauvage Selon Arrivage, Couscous Epicé et Coques

---

### VIANDES :

24.00 €

Epaule d'Agneau de la Crau Confite, Polenta aux Amandes et  
 Coulis de Poivrons Rouge  
 Suprême de Pintade Fermière « Chimichurri », Aubergines, Figs et Girolles

---

### DESSERTS

10.00 €

Soupe Froide de Pêches de Vigne, Pêches Rôties au Gingembre et Sorbet Verveine  
 Finger Cappuccino, Sorbet Chocolat et Cacahuètes Grillées

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

**Prix Nets**

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.

## L'Eau


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...



Eau Cryo servie à volonté (plate ou gazeuse)	2€ / personne
Eau Minérale Naturelle Plate « 808 » (Aix-en-Provence) 75cl	7.00 €
Eau Minérale Naturelle Pétillante « Châteldon » 75cl	8.00 €

## Nos Suggestions au Verre


### BLANCS :

A.O.C Côtes du Rhône - Château Gigognan 	6.50 €
I.G.P Principauté d'Orange « Viognier » Domaine de la Janasse 2021	8.00 €
A.O.C Luberon « L'Odalisque » Domaine Bastide du Claux 2020	8.50 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine André Mathieu 2020	10.00 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine Côte de l'Ange 2020	11.00 €

### ROUGES :

A.O.C Côtes du Rhône - Domaine de Montvac 2020 	6.00 €
A.O.C Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2020 	7.50 €
A.O.C Ventoux Via Caritatis « Pax Amoris » Les Moines du Barroux 2017	7.50 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine André Mathieu 2019	10.00 €
A.O.C Saint-Joseph « Silice » - Domaine Coursodon 2020	10.00 €

### ROSES :

A.O.C Côtes du Rhône Villages - Château Gigognan « L'Echappée Rosé » 2021	6.50 €
A.O.C Côtes de Provence « Les Terrasses » - Domaine de la Courtade 2020 	8.00 €