

L'annoncé au déjeuner, déclinaison en 3 plats (entrée, plat et dessert) 30.00 €
Du mardi au vendredi (hors jours fériés)

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 22.00 €
(entrée, plat et dessert)

ENTRÉES :

14.00 €

Consommé de Homard en Fine Gelée, Tourteaux et Choux-Fleurs

Salade Tiède de Légumes, Caille Grillée et Betteraves

Croustillant de Langue de Veau, Saint-Jacques et Haricots Coco

POISSONS :

24.00 €

Le Poisson Sauvage, Légumes Cuits dans un Bouillon de Coquillages et Coriandre

Pavé d'Espadon, Mousseline de Panais, Shiitake et Coulis de Crustacés

VIANDES :

24.00 €

Poitrine de Cochon du Ventoux Laquée au Gingembre,

Potimarron et Lentilles Vertes

Carré de Veau de l'Aveyron, Risotto de Céleri à l'Estragon

DESSERTS

(les desserts sont à choisir en début de repas)

10.00 €

Tartelette Chocolat Praliné, Cacahuètes Grillées et Sorbet Chocolat

Chou Poires – Caramel, Glace Caramel Beurre Salé

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, 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 et/ou gazeuse) 2€ / personne

Eau de Source Plate « St Georges » 1L 7.00 €

Eau Minérale Naturelle Pétillante « Orezza » 1L 8.00 €

Nos Suggestions de Vins au Verre

BLANCS :

A.O.C Côtes du Rhône – Château La Font du Loup « Signature » 2021 6.50 €

A.O.C Lirac – Château Mont Redon 2021 8.00 €

I.G.P Principauté d'Orange « Viognier » Domaine de la Janasse 2021 8.00 €

A.O.C Saint-Véran – Domaine du Clos de la Boisserolle 2018 10.00 €

A.O.C Châteauneuf du Pape – Domaine André Mathieu 2020 10.00 €

ROUGES :

A.O.C Côtes du Rhône - Château La Font du Loup « Signature » 2021 6.50 €

A.O.C Saumur Champigny - Domaine des Roches Neuves 2020  7.50 €

A.O.C Cairanne « Les 3 Terroirs » - Domaine Boisson 2020 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 Côteaux d'Aix en Provence – Château Revelette 2020  7.50 €

Notre établissement ferme l'après-midi à 15h00 et le soir à 23h30 – Merci de votre compréhension