

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) 37.00 €

Menu Délice – En 4 déclinaisons (2 entrées, plat et dessert) 46.00 €

Menu Découverte – En 5 déclinaisons (2 entrées, poisson, viande et dessert) 56.00 €

Sélection de Fromages : Petite assiette : 7.00 € Grande Assiette 10.00 €

Menu Enfant - Servi en petite portion au choix à la carte 18.00 €
(entrée, plat et dessert)

ENTRÉES :

14.00 €

Terrine de Poule au Pot, Ris de Veau et Foie Gras, Poireaux Vinaigrette

Tartare de Bar aux Huîtres, Salade de Fenouil et Herbes Fraîches

Fricassée d'Escargots, Panais et Sauce Réglisse

POISSONS :

24.00 €

Daurade Royale, Crème de Poireaux, Yaourt et Emulsion de Pommes de Terre

Rouget à la Sarriette, Légumes d'Automne cuit dans un jus d'arêtes anisé

VIANDES :

24.00 €

Poitrine de Cochon du Ventoux Laquée au Gingembre,
Croustillant d'Epeautre et Butternut

Suprême de Pintade, « Risotto » de Topinambour, Figs et Girolles

DESSERTS

10.00 €

Croustillant Chocolat-Potimarron

Poire Pochée à la Vanille, la Pistache en Croustillant, en Crèmeux et en Glace

Figs Rôties à la Cardamome et Glace Vanille

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 Côte du Rhône - Domaine de l'Abbé Dine 2020	6.50 €
I.G.P Principauté d'Orange « Viognier » Domaine de la Janasse 2020	8.00 €
A.O.C Menetou-Salon « Morogues » Domaine Minchin 2019	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 » Domaine 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 €