

L'annoncé au déjeuner, déclinaison en 3 plats (entrée, plat et dessert) Du mardi au vendredi (hors jours fériés)	30.00 €
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 (entrée, plat et dessert)	18.00 €

ENTRÉES :

14.00 €

Cannelloni de Céleri au Canard et Foie Gras, Confiture de Figues

Tartare de Saint-Jacques, Topinambour et Grenades

Ombre Chevalier Mi-Cuit, Légumes Sautés, Emulsion Coco-Curry

POISSONS :

24.00 €

Pavé de Sandre en Croûte de Noisettes et Coriandre, Choucroute et Beurre Blanc

Dos de Lieu Jaune, Tombée d'Épinards, Bouillon Citronnelle-Gingembre et Coques

VIANDES :

24.00 €

Epaule de Chevreuil Confitée, Foie Gras Poêlé, Purée de Céleri et
« Kaseknepfle » (Gnocchi au fromage blanc – Spécialités d'Alsace)

Quasi de Veau « Basse Température », Tarte Fine aux Choux-Fleurs, Butternut,
Chanterelles et Purée de Vitelotte

DESSERTS

10.00 €

Pavlova Exotique Mangue-Coco-Passion, Glace Pina Colada

Finger Chocolat Potimarron, Sorbet Chocolat

Croustillant Pomme-Cannelle, Glace Fromage Blanc

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 - 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 CDR Villages Plan de Dieu « Cuvée Léandre » Dom. Juliette Avril 2019	6.50 €
Vin de France « Le Rouge de Rêve » Domaine De la Grande Sieste 2019	8.00 €
A.O.C CDR Villages Visan « Terre Pourpre » Dom. La Florane 2020 	7.50 €
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 €
--	--------