

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 €

Oeuf Poché, Morilles Fraîches, Petits Pois et Lard de Cochon Noir de Bigorre
Saumon d'Isigny Mi-Cuit, Asperges Blanches de Camargue, Estragon et Noisettes
Tataki de Bœuf, Gambas et Avocat

POISSONS :

24.00 €

Médaille de Lotte, Pak Choi et Shiitake, Bouillon de Langoustines
A la Citronnelle et Gingembre
Pavé d'Espadon Snacké, Légumes de Printemps, Sauce Vierge

VIANDES :

24.00 €

Selle d'Agneau des Hautes Alpes, Asperges Vertes,
Pleurotes et Pommes de Terre Grenaille
Carré de Veau de l'Aveyron, Gnocchi à l'Ail des Ours et Artichauts

DESSERTS

10.00 €

Cheesecake aux Fraises, Tartare de Fraises d'Ici et Sorbet Fraise
Millefeuille Pomme Granny Smith – Citron, 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 2021	6.50 €
I.G.P Principauté d'Orange « Viognier » Domaine de la Janasse 2020	8.00 €
A.O.C Alsace « N°6 » Domaine Lucas Rieffel	7.00 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine André Mathieu 2019	10.00 €
A.O.C Châteauneuf du Pape - Domaine Juliette Avril 2021	11.00 €

ROUGES :

A.O.C Côtes du Rhône Villages Domaine l'Abbé Dine 2018	6.50 €
A.O.C Côtes de Provence Cru Classé « Eloge » Domaine de la Croix	9.00 €
I.G.P Ventoux « La Noria » Château La Croix des Pins 2019 	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 €