

|   |         |
|---|---------|
| L'annoncé au déjeuner, déclinaison en 3 plats (entrée, plat et dessert)<br>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<br>(entrée, plat et dessert)                              | 18.00 € |

---

**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 €

Merlu de Ligne de St Jean de Luz, Petits Pois, Asperges Sauvages,  
Supions et Coulis de Langoustine  
Pavé d'Espadon Snacké, Légumes de Printemps, Sauce Vierge

---

**VIANDES :**

24.00 €

Suprême de Pigeon de Racan Rôti sur Coffre,  
Tarte Fine aux Oignons Doux, Tomates et Courgettes  
Carré de Veau de l'Aveyron aux Cerises, Petit Epeautre du Ventoux et Artichauts

---

**DESSERTS**

10.00 €

Cheesecake aux Fraises, Tartare de Fraises d'Ici et Sorbet Fraise  
Gâteau Chocolat et Cerises, Infusion Cascara et Sorbet Hibiscus

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 €  |
| Vin de France « Etincelle » Roussanne-Viognier Domaine Coursodon 2021   | 8.50 €  |
| A.O.C Châteauneuf du Pape – Domaine André Mathieu 2020  | 10.00 € |
| A.O.C Châteauneuf du Pape – Domaine Juliette Avril 2021   | 11.00 € |

### ROUGES :

|  |         |
|--|---------|
| A.O.C Côtes du Rhône Domaine de Montvac 2021  | 6.00 €  |
| A.O.C Côtes de Provence Cru Classé « Eloge » Domaine de la Croix   | 9.00 €  |
| A.O.C Ventoux « Dona Maria » Domaine du Tix 2018   | 7.50 €  |
| A.O.C Châteauneuf du Pape – Domaine André Mathieu 2019   | 10.00 € |
| A.O.C Châteauneuf du Pape – Domaine Chante Cigale 2020   | 11.00 € |

### ROSES :

|   |        |
|---|--------|
| I.G.P Vaucluse – Domaine de l'Abbé Dine 2021  | 6.00 € |
| A.O.C Côtes de Provence « Les Terrasses » Domaine de la Courtade 2020  | 8.00 € |