

## A la Carte...

### Pour Commencer,

- Foie gras de canard en terrine et figues du jardin rôties au vinaigre, brioche** 13,50 €  
*Duck foie gras cooked in terrine with figs chutney, warm brioche*
- Fleur de courgette farcie à la brandade de morue, sauté de moules au chorizo** 13,00 €  
*Zucchini flower stuffed with brandade on mussels and chorizo*
- Oignon rouge BIO confit 2h sur une crème de coco de Paimpol et truffes d'été** 13,00 €  
*Red confit onion on a pastry crust with white beans cream and truffles*
- Œuf parfait sur un ragout de champignons, mousse au vin blanc et truffes** 14,50 €  
*Egg parfait on a mushrooms fricassee, and truffles bread, white wine cream*

### La Terre,

- Paleron de boeuf confit sur une barigoule d'artichauts aux champignons d'été** 21,50 €  
*Confit beef served with stew artichokes and mushroom, meat juice*
- Pavé de veau accompagné d'une pomme anna au safran et caviar d'aubergine** 21,00 €  
*Veal steak served with slice of potatoes cooked with saffron and mash provencal eggplant*
- Canette de Barbarie en 2 façons, filet rôti aux cacahuètes et cuisse confite** 20,50 €  
*Duck from Barbarie cooked in 2 ways, braised thigh and roasted filet, asian sauce*

### La Mer,

- Fricassée de seiches à l'ail et légumes croquants aux parfums d'Asie, espiègle** 20,50 €  
*Cuttlefishes with garlic, and fresh asian vegetable, seafood froth*
- Loup Bio du Frioul cuit au four et servi entier, légumes confits provençaux** 23,00 €  
*Frioul organic oven-baked whole sea bass with Ventoux herbs and provencal vegetable*

### Pour Finir,

- Dégustation de fromages de "La Fromagerie Mercy" à Carpentras et des Garelles** 11,00 €  
*Selection of cheeses from Mercy in Capentras, and Garelles goat cheese*
- Entremet au choco bio Kaoka, caramel et cacahuètes, sorbet fruit de la passion** 10,00 €  
*Organic Kaoka chocolate entremet, peanuts and caramel, passion fruit sorbet*
- Mille et une feuilles au marrons et mirabelles flambées à l'armagnac, sorbet citron** 10,00 €  
*Puff pastry with chestnut cream with plum mirabelles and lemon sorbet*
- Macaron au crémeux litchi et compotée de framboises, sorbet framboise** 10,00 €  
*Macaroon litchee cream with raspberries compote and sorbet*

*ants*

!S

## Menu de Saison 38 € \* \*\*

Au choix de la carte : Entrée + Plat + Dessert

*\*Loup Bio du Frioul entier + 4 €*

*\*\*Supp Fromages + 5 €*

*(Pour garantir la qualité de nos desserts, nous prenons votre commande en début de repas)*

## Menu des Pitchoun's 12 €

Boisson au choix

\*\*\*

Viande hachée « Bavière » ou Poisson frais

\*\*\*

Ravioles du Dauphiné ou pommes de terre fondantes

\*\*\*

Brioche perdue et sa glace vanille, sauce chocolat KAOKA bio

## ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

\* Ces informations ont notamment été établies à partir de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits.

\* **Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs et dans notre établissement.**

\* Ce tableau est mis à jour le plus souvent possible, en fonction de notre carte.

- L'équipe de salle est attentive à vos intolérances alimentaires, faites-nous part de vos allergies, certains plats peuvent être modifiés pour vous permettre de les découvrir.

| ENTRÉES, PLATS, DESSERTS  | ALLERGÈNES |          |      |         |          |      |      |                |        |          |        |           |       |           |
|---------------------------|------------|----------|------|---------|----------|------|------|----------------|--------|----------|--------|-----------|-------|-----------|
|                           | Gluten     | Crustacé | Œufs | Poisson | Arachide | Soja | Lait | Fruits à coque | Céleri | Moutarde | Sésame | Sulfite * | Lupin | Mollusque |
| Foie gras en terrine      | x          |          | x    |         |          |      |      |                |        |          |        |           |       |           |
| Œuf parfait               | x          |          | x    |         |          |      | x    |                |        |          |        |           |       |           |
| Oignon rouge confit       | x          |          |      |         |          |      |      |                |        |          |        |           |       |           |
| Fleur de courgette        | x          |          |      | x       | x        |      | x    |                |        |          |        |           |       |           |
| Paleron de bœuf           |            |          |      |         |          |      |      |                | x      |          |        |           |       |           |
| Pavé de veau              |            |          |      |         |          |      | x    |                |        |          |        |           |       |           |
| Canette en 2 façons       |            |          |      |         |          | x    | x    | x              | x      |          | x      |           |       |           |
| Fricassée de seiches      |            |          |      | x       |          | x    | x    | x              | x      |          | x      |           |       |           |
| Loup Bio du Frioul        |            |          |      | x       |          |      | x    |                | x      |          |        |           |       |           |
| Macaron                   |            |          | x    |         |          |      | x    | x              |        |          |        |           |       |           |
| Entremet chocolat caramel |            |          | x    |         |          |      | x    | x              |        |          |        |           |       |           |
| Mille et une feuilles     | x          |          | x    |         |          |      | x    | x              |        |          |        |           |       |           |
|                           |            |          |      |         |          |      |      |                |        |          |        |           |       |           |

\* Sulfite : Vin rouge, Vin blanc