

# A la Carte...

## Pour Commencer,

- Foie gras de canard en terrine et chutney de raisin, brioche chaude et sala** 13,50 €  
*Duck foie gras cooked in terrine with grapes chutney, warm brioche and crunchy salad*
- Fleur de courgette farcie à la brandade de morue, sauté de courgettes au c** 13,00 €  
*Zucchini flower stuffed with brandade on a zucchini soup and chorizo*
- Poêlée de seiches à l'ail espuma de coquillages, méli-mélo de légumes crc** 13,00 €  
*Pan fried cuttlefishes with garlic, seashells foam, mix of crunchy vegetables*
- Œuf parfait sur une fricassée de giroles, petits poids, mouillette à la truffe** 14,50 €  
*Egg parfait on a spring mushrooms fricassee, and truffle bread*

## La Terre,

- Suprême d'épaule de cochon confit sur un ragoût d'artichauts aux cèpes** 21,50 €  
*Confit pork served with stew artichokes and mushroom*
- Pavé de boeuf Simmental accompagné d'une tarte croquante comme une p** 21,00 €  
*Thick steak of Simmental beef on melting potato and onion tart*
- Agneau de provence en 3 façons, caillette aux épices, épaule braisée et file** 20,50 €  
*Provence lamb in 3 ways, caillette paté with spices, braised shoulder and roasted filet*

## La Mer,

- Pavé de merlu sauvage et comme un aïoli au safran du Verdon** 20,50 €  
*Wild hake steak served with steamed vegetable and garlic mayonnaise*
- Loup Bio du Frioul cuit et servi "entier" au four aux arômes du Ventoux** 23,00 €  
*Frioul organic oven-baked whole sea bass with Ventoux herbs*

## Pour Finir,

- Dégustation de fromages de "La Fromagerie Mercy" à Carpentras** 11,00 €  
*Selection of cheeses from Mercy in Carpentras*
- Entremet au choco bio Kaoka, caramel et cacahuètes, glace crémeuse au c** 10,00 €  
*Organic Kaoka chocolate entremet, peanuts and caramel, coffee ice cream*
- Mille et une feuilles au citron broyé, sorbet framboise et air acide** 10,00 €  
*Puff pastry with lemon and raspberry sorbet*
- Macaron au crémeux passion, fraises de carpentras et framboises** 10,00 €  
*Macaroon and fresh passion cream, strawberries and raspberries*

## 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

\*\*\*

Profiteroles vanilles et sauce chocolat

## 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							
Fricassée de seiches				x				x						x
Fleur de courgette	x		x	x	x		x							
Epaule de cochon									x					
Bœuf Simmental	x			x			x							
Agneau de Provence							x							
Merlu sauvage				x			x		x					
Loup Bio du Frioul				x			x		x					
Macaron			x				x	x						
Entremet chocolat caramel			x				x	x						
Mille et une feuille	x		x				x							

\* Sulfite : Vin rouge, Vin blanc