

## A la Carte...

### Pour commencer,

Velouté de petits pois et foie gras poêlé, pétales d'oignons rouges croquants	13,00 €
<i>Soup of peas and pan-fried foie gras, with crisp petals of red onion</i>	
Ceviche de maquereau au piment d'Espelette, pdt fondantes, poivrons et figatelli	12,50 €
<i>Ceviche of delicately spiced mackerel, figatelli, peppers and potatoes</i>	
Fleur de courgette farcie à la brandade sur une fricassée de moules au chorizo	13,50 €
<i>Zucchini flower stuffed with brandade on a fricassée of mussels with chorizo</i>	
Œuf parfait et asperges blanches, jambon et copeaux de parmesan, émulsion vin blanc	13,00 €
<i>Egg parfait with white asparagus, ham, shaving of parmesan and a white wine sauce</i>	

### La Terre,

Volaille farcie au chutney de raisin et noisettes, asperges vertes et hollandaise	20,50 €
<i>Chicken stuffed with a grape and nut chutney, accompanied by green asparagus with hollandaise sauce</i>	
Pavé de carré de bœuf, sauce au vin, lamelles de truffes d'été, artichaut en barigoule	21,50 €
<i>Beef in a red wine sauce, served with artichoke</i>	
Agneau de provence en 3 façons : côtelette rôtie, épaule confite et nem oriental	21,00 €
<i>Provençal lamb in 3 styles : roast cutter, shoulder confit, and oriental roll</i>	

### La Mer,

Pavé de merlu de ligne sur une pâte sablée, purée de céleri et vierge de légumes	19,50 €
<i>Hake on a pastry crust with celery purée and raw vegetables</i>	
Loup Bio du Frioul cuit et servi "entier" au four aux arômes du Ventoux	23,00 €
<i>Oven-baked sea bass, served whole with local vegetables</i>	

### Pour finir,

Dégustation de fromages de Claudine Vigier - La Fromagerie du Comtat -	11,00 €
<i>A taste of cheeses from Claudine Vigier Carpentras</i>	
Entremet chocolat et caramel, sur une dacquoise coco amandes, cacahuettes	10,00 €
<i>Chocolate and caramel dessert on a almonds biscuit and coconut</i>	
Macaron à la fraise plein champs de Mazan et son crémeux extra vanillé	10,00 €
<i>Strawberry macaron with a cream of vanilla</i>	
Mille et une feuille au citron et sorbet framboise, air acidulé	10,00 €
<i>Puff pastry with lemon and raspberry sorbet</i>	
Tartare exotiques et gelée fruits de la passion, tuile au miel de romarin, mousseux litchi	10,00 €
<i>Exotic fruits tartar and frozen passion fruits, the crispy honey and li-chi mousse</i>	

Menu de Saison 36 €

Entrée + Plat + Dessert

*\*Loup Bio du Frioul entier + 4 €*

*\*\*Supp Fromages Vigier + 5 €*

Menu des Pitchoun's 12 €

Boisson au choix

\*\*\*

Viande hachée « Bavière » ou Poisson frais

\*\*\*

Ravioles du Dauphiné ou pommes de terre grenailles rôties

\*\*\*

Profiteroles vanilles et sauce chocolat

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

## 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	Cèleri	Moutarde	Sésame	Sulfite *	Lupin	Mollusque
Velouté de Petits pois	x													
Œuf parfait asperges	x		x				x					x		
Maquereau mariné chorizo														
Fleur de courgette farcie	x			x			x							x
Carré de bœuf truffes												x		
Agneau en 3 façons	x						x							
Volaille farcie au raisin			x				x							
Pavé de merlu	x			x					x					
Loup Bio du Frioul				x					x					
Macaron à la fraise			x				x	x						
Entremet chocolat caramel			x				x	x						
Mille et une feuilles au citron	x		x				x							
Tartare de fruits exotiques	x		x				x	x						

\* Sulfite : Vin rouge, Vin blanc