

A la Carte...

Pour Commencer,

- Foie gras de canard cuit en brioche, jus de viande corsé et légumes croquants** 13,50 €
Duck foie gras cooked in warm brioche, meat sauce and marinated vegetables
- Soupe de poissons de rôte et favouilles, croûton de rouille et moules grillées** 13,00 €
Mediterranean fish soup, with rouille toast and mussels
- Ceviche de truite saumonée, grenailles fondantes au chorizo et poivrons noirs** 12,50 €
Fresh trout ceviche, potatoes and chorizo, peppers and garlic
- Œuf parfait sur une fricassée de champignons, émulsion de vin blanc et croûtes** 13,00 €
Egg parfait on a mushrooms fricassee, white wine foam and toasts

La Terre,

- Paleron de bœuf confit et son cannelloni de courgette aux champignons de Paris** 21,00 €
Candied beef chuck steak with zucchini and mushrooms cannelloni
- Perdreau rôti au lard fumé sur une tartine aux foies, purée de panais aux carottes** 21,00 €
Roasted partridge and bacon, liver toast, and parsnip purée with carrots
- Filet mignon de sanglier, sauce échalotes vin rouge, polenta crémeuse et épinards frais** 20,50 €
Wild boar tenderloin with red wine shalots sauce, polenta en fresh spinach

La Mer,

- Seiches de méditerranée et légumes croquants aux parfums d'Asie, sauce citronnelle et noix de coco** 20,50 €
Mediterranean cuttlefishes with asian way vegetable, citronella and coconut sauce
- Loup Bio du Frioul cuit au four et servi entier, légumes confits provençaux** 23,00 €
Organic oven-baked sea bass from Frioul (Marseille) served with provençal vegetables

Pour Finir,

- Dégustation de fromages de "La Fromagerie Mercy" à Carpentras et des Gougères** 11,00 €
Selection of local cheeses
- Entremet au choco bio Kaoka, caramel et cacahuètes, glace au yaourt** 10,00 €
Organic chocolate entremet, peanuts and caramel, yogurt ice cream
- Mille et une feuilles au marrons et suprêmes d'agrumes, sorbet à la clémentine** 10,00 €
Chesnut mille-feuille and fresh citrus, clementine sorbet
- Macaron au chocolat et crémeux poire, quartier de belle-Hélène et sorbet perry** 10,00 €
Creamy perry and chocolate macaroon and perry sorbet
- Tarte croquante au citron et ses meringues, sorbet citron de Sicile** 10,00 €
Crunchy lemon pie with meringue, lemon sorbet

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 brioche	x		x											
Œuf parfait	x		x				x							
Soupe de roche	x	x	x	x			x							x
Ceviche de truite	x			x										
Paleron de bœuf							x		x					
Mignon de sanglier							x							
Perdreau rôti	x						x							
Fricassée de seiches				xx		x	x	x			x			x
Loup Bio du Frioul				x			x		x					
Macaron			x				x	x						
Entremet chocolat caramel			x				x	x						
Tarte citron	x		x				x	x						
Mille et une feuilles	x		x				x	x						

* Sulfite : Vin rouge, Vin blanc