

## A la Carte...

### Pour commencer,

- Foie gras de canard en terrine aux coings sauvages, brioche chaude et** 14,00 €  
Foie gras cooked with quince fruit, hot brioche and salad
- Filet de truite de rivière au vinaigre de Xérès et son entremellée de poivre** 13,00 €  
Marinated river trout filet with red and yellow peppers
- Œuf parfait sur un velouté de champignons, lard fumé et croutons** 13,50 €  
Egg parfait on a mushroom soup, bacon and bread croutons

### La Terre,

- Suprême d'épaule de cochon des Alpes confite, et ragout de légumes oignons** 21,50 €  
Twice cooked pigeons from Sarriens, celery purée and marinated red and yellow peppers
- Araignée de bœuf du Limousin et sauce aux poivres sélectionnés, pissade** 20,50 €  
Piece of Limousin beef with onion tart and pepper sauce

### La Mer,

- Gargouillou de coquillages et ses légumes, lait de coco aux épices d'Asie** 21,00 €  
Shellfish ragout with vegetables and thai spicy coconut milk
- 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 served with local vegetables

### Pour finir,

- Dégustation de fromages de "La Fromagerie Mercy" à Carpentras** 11,00 €  
A taste of cheeses from "La Fromagerie Mercy" in Carpentras
- Entremet chocolat framboise, sur un croquant à la noix de coco, sorbet** 10,00 €  
Chocolate and raspberry entremet on coconut biscuit, raspberry sorbet
- Baba au rhum et son crémeux à la poire william, sorbet et poire pochée** 10,00 €  
Rhum baba and pear cream with poched pear and sorbet
- Tranches d'ananas et ses macarons garnis d'un pesto menthe, et sorbet** 10,00 €  
Fresh mint macaroon filled with pineapple slices, and coconut sorbet

**Menu de Saison 38 € \* \*\***

**Au choix de la carte : Entrée + Plat + Dessert**

*\*Loup Bio du Frioul entier + 4 €*

*\*\*Supp Fromages Vigier + 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**

**\*\*\***

**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 | Cèleri | Moutarde | Sésame | Sulfite * | Lupin | Mollusque |
| Foie gras aux coings        | x          |          |      |         |          |      |      |                |        |          |        |           |       |           |
| Œuf parfait                 | x          |          | x    |         |          |      |      |                |        |          |        |           |       |           |
| Filet de truite             |            |          |      |         |          |      |      |                |        |          |        |           |       |           |
| Epaule de cochon            |            |          |      |         |          |      |      |                |        |          |        |           |       |           |
| Araignée de boeuf           | x          |          |      | x       |          |      | x    |                |        |          |        |           |       |           |
| Gargouillou de coquillages  |            | x        |      | x       |          |      |      | x              |        |          | x      |           |       | x         |
| Loup Bio du Frioul          |            |          |      | x       |          |      |      |                | x      |          |        |           |       |           |
| Ananans et macaron          |            |          | x    |         |          |      | x    | x              |        |          |        |           |       |           |
| Entremet chocolat framboise |            |          | x    |         |          |      | x    | x              |        |          |        |           |       |           |
| Baba au rhum et poire       | x          |          | x    |         |          |      | x    | x              |        |          |        |           |       |           |

\* Sulfite : Vin rouge, Vin blanc