

La carte

■ Plats végétariens

Nous pouvons ajouter de la truffe d'été sur chaque entrée et plats avec un supplément de 5€

Les entrées

- Croustillant de chèvre, salade, crudités et jeunes pousses germées 12€
- Asperges de Provence, moelleux aux asperges, dentelles de parmesan, Sauce mousseline citronné 16€
- Foie gras poêlé, sauce balsamique aux épices de pain d'épices, pain aux fruits 17€
- Truffe d'été : manchon de volaille farce fine aux truffes, Spaghetti de courgette et copeaux de truffes 19€

La mer

- Retour des îles : thon cru mariné au lait de coco, gingembre, citron vert et légumes 25€
- Saint-Jacques snackées, tagliatelles de légumes, sauce au chorizo 28€

Les plats

- Légumes basse température risotto de petit épeautre du Ventoux, crème d'ail frais, Infusion aux herbes aromatiques 19€
- Cochon du Mont Ventoux basse température, sauce moutarde et miel, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 24€
- Pigeon du Colombier du Comtat en 3 cuissons, foie gras poêlé, sauce au Rasteau vin doux naturel 30€
- Filet de bœuf réduction de jus corsé au vin rouge de la Chartreuse, purée de vitelottes et carottes glacées 30€

Les fromages

- Sélection de 3 fromages de nos régions 10€

Les gourmandises

- Moelleux au chocolat Inaya de Côte-D'ivoire à 65%, glace chocolat blanc 9€
- Mousse vanille aux fraises sur une génoise amande 9€
- Le fameux sticky toffee pudding, sauce caramel anglais et glace vanille 9€
- Coupe de la Chartreuse : Sorbet à la Chartreuse, abricot, glace vanille de Madagascar, espuma framboise, meringue et son petit verre de Chartreuse 12€

Pour connaître les allergènes incorporés dans nos plats, nous mettons à votre disposition une liste à l'accueil.