



Menu du marché

Entrée, plat & dessert : 31€

Entrée & plat : 24€

Plat & dessert : 24€

Entrées

Carpaccio de green Zebra et truffe de la Saint-Jean

Copeaux de parmesan et huile de basilic (bio)

Ou

Crouton de saumon fumé

Tartare de betteraves rouges et pommes « délice d'or », huile d'olive du moulin de Villevieille

Plats

Steak de tomates cœur de bœuf à la plancha

Marinade piquillos, risotto de petit épeautre du Ventoux (végétarien)

Ou

Thon blanc de ligne

A la plancha, vinaigrette tiède de tomates, artichauts violets et girolles

Ou

Travers de porc du Ventoux

Croustillants et fondants, petits légumes, jus de romarin et miel de garrigue

Desserts

Pastèque bio,

Cuite par pression, basilic, fougasse d'Aigues Mortes sorbet au piment d'Espelette

Ou

Pêches blanches

Marinées au citron vert, mousse de chocolat blanc et sorbet oseille

Entrées à la carte: 16€

Plats à la carte: 22€

Dessert ou fromage à la carte: 12€

Boissons non incluses

Prix en euros, Taxes et services compris