



## Menu du marché

Entrée, plat & dessert : 31€

Entrée & plat : 24€

Plat & dessert : 24€

### Entrées

**Tomate cœur de bœuf marinée aux condiments**

Vichyssoise de tomates anciennes aux vinaigre de céleri rave

Ou

**Crouton de saumon fumé de Saint Jean de Luz**

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

### Plats

**Risotto de petit épeautre du Ventoux aux légumes**

Œuf poché et huile de paprika fumé

Ou

**Thon blanc de ligne**

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

Ou

**Travers de porc du Ventoux**

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

### Desserts

**Mille feuilles, hibiscus et fève de tonka**

Sorbet au yahourt de brebis et « Honeycomb

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