



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 thon blanc 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

Truite des Pyrénées

A la plancha, courgettes, girolles et sauce vin rouge

Ou

Paleron de veau confit

Haricots verts, haricots beurre et haricots coco, écume de champignons de Paris

Desserts

Mille feuille, hibiscus et fève de tonka

Sorbet au yaourt de brebi, 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