



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 au 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

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

Figues du Gard

Rôties à l'huile d'olive et thym citron, noix de pécan caramélisées et sorbet au yaourt de brebis

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