



# MENU DÉCOUVERTE

En 3 services

**39€**

(hors suppléments)

CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

## ENTRÉE

Chèvre frais de La Grave, courgette, aubergine,  
sorbet poivron rouge, petits croûtons, coulis basilic parmesan

---

## PLAT

Épaule de veau confite, jus au romarin,  
mouseline de pommes de terre, carottes glacées

---

## DESSERT

Salade de fraises à l'huile d'olive du Lubéron, crémeux de livèche,  
sorbet kalamansi

ou

Brownie noix de pécan et cacahuète, glace fève de tonka,  
crémeux chocolat, streusel cacao, caramel miso

ou

Abricot rôti, crème glacée badiane, crumble aux graines de fenouil,  
parfait chocolat blanc

ou

Assiette de fromages frais de La Grave et tomme de Cervières  
confiture de tomate verte de La Grave **+6€**

*Viande d'origine française*

*Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte et être remplacés*



# MENU 16ÂME

En 3 services

**54€**

(hors suppléments)

CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

## LES ENTRÉES

Foie gras IGP du Sud-Ouest, mi-cuit, mariné au muscat corse,  
chutney gingembre et rhubarbe, éclats de pistache

ou

Truite élevage Petit en gravelax, poivre de timut,  
velours de petits pois, œufs de truite et pickles de légumes

---

## LES PLATS

Omble chevalier, risotto de petit épeautre bio, courgettes et écrevisses,  
gel citron et huile de persil

ou

Filet de canette français, navets glacés au miel de montagne, artichaut,  
condiment oignons caramélisés, jus infusé au romarin

---

## LES DESSERTS

Salade de fraises à l'huile d'olive du Lubéron, crémeux de livèche,  
sorbet kalamansi

ou

Brownie noix de pécan et cacahuète, glace fève de tonka,  
crémeux chocolat, streusel cacao, caramel miso

ou

Abricot rôti, crème glacée badiane, crumble aux graines de fenouil,  
parfait chocolat blanc

ou

Assiette de fromages frais de La Grave et tomme de Cervières  
confiture de tomate verte de La Grave **+6€**

*Viande d'origine française*

*Par souci de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte et être remplacés*



# MENU DÉGUSTATION

2 entrées / 1 plat / 1 dessert au choix

**64€**

CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

Foie gras IGP du Sud-Ouest, mi-cuit, mariné au muscat corse,  
chutney gingembre et rhubarbe, éclats de pistache

---

Truite élevage Petit en gravelax, poivre de timut,  
velours de petits pois, œufs de truite et pickles de légumes

---

Filet de canette français, navets glacés au miel de montagne, artichaut,  
condiment oignons caramélisés, jus infusé au romarin

---

Salade de fraises à l'huile d'olive du Lubéron, crémeux de livèche,  
sorbet kalamansi

ou

Brownie noix de pécan et cacahuète, glace fève de tonka,  
crémeux chocolat, streusel cacao, caramel miso

ou

Abricot rôti, crème glacée badiane, crumble aux graines de fenouil,  
parfait chocolat blanc

ou

Assiette de fromages frais de La Grave et tomme de Cervières  
confiture de tomate verte de La Grave **+6€**