

— Entrées —

— La Tentacule de Poulpe

Crème d'avocats au combawa et salade de wakamé

Octopus tentacles, avocados cream and kaffir lime, wakame salad

17€

— L'Oeuf Parfait Label Rouge

Crème de noisettes, champignons, graines de sésame au wasabi

Perfect egg, hazelnuts cream, mushrooms, wasabi flavored sesame

13€

— La Panna Cotta aux Asperges

Pointes croquantes, copeaux de Parmesan, crumble au piment d'Espelette
et jambon Ibérique

Asparagus panna cotta, crunchy asparagus, espelette pepper crumble, and Iberian ham

14€



- Toute entrée n'étant pas suivie d'un plat sera facturée +5€
- *Any starter not followed by a main course will be charged +5€*

— Plats —

— Le filet de Truite d'Ardèche

Polenta crémeuse, kumquats confits, sumac et espuma au yuzu
Trout fillet, creamy polenta, candied kumquat, sumac and yuzu foam

27€

— Le filet de Daurade

Crème de petits pois à la menthe, pancetta grillée et sauce aïoli légère
Sea bream fillet, peas and mint cream, grilled pancetta, light garlic mayonnaise sauce

25€

— Le filet mignon de Porc

Sauce chorizo, crémeux de pois chiches et pickels d'oignons rouges
Pork tenderloin, chorizo sauce, chickpeas cream, red onions pickels

25€

— Le pressé d'Epaule d'Agneau croustillant

Millefeuille de pommes de terre à la truffe et jus corsé
Pulled and crunchy lamb shoulder, potato and truffle gratin, gravy

28€

- *Merci de nous signaler vos allergies lors de la prise de commande*



— Fromage —

— La sélection de la fromagerie Bédarrides

Cheeses selection

10€

— Desserts —

— Le Millefeuille

Crème caramel beurre salé et ananas rôti déglacé
au vinaigre balsamique de pomme

Millefeuille filled with salted caramel cream, roasted pineapple deglazed with apple balsamic vinegar

10€

— Le chocolat noir 64%

En Mousse tiède, tartare de poire au rhum, glace poire et timut, crumble cacao

Tepid chocolate mousse, pear tartar deglazed with rum, pear and timur berry ice cream, cocoa crumble
(Dessert à précommander au début de votre repas)

12€

— La Tarte au citron yuzu

Biscuit steusel aux amandes

Lemon yuzu tart with almond biscuit

10€

— Les Fraises de Carpentras

Cuites au miel et thym citron, crumble aux amandes et mousse basilic

Strawberries cooked with honey and thyme lemon, almond crumble and basil mousse

11€



— Menu dégustation « Le 6 temps » —

Un menu qui vous permet d'explorer notre carte

Servi uniquement pour l'ensemble de la table, non modifiable, prise de commande avant 21h15

— La pré-entrée —

L'inspiration du jour du Chef

— L'entrée —

A choisir parmi nos entrées

— Le poisson —

A choisir parmi nos plats

— La viande —

A choisir parmi nos plats

— Le fromage —

Notre sélection

— Le dessert —

A choisir parmi nos desserts

64€ / personne



- Menu enfant jusqu'à 12 ans :
16€ - Un sirop, un plat au choix à la carte et deux boules de glace.

Service et TVA inclus