

# DE LA TERRE À L'ASSIETTE

## Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Cordes  
Joassan Frères, Revest du Bion  
Le Colombier du Comtat, Sarrians

## Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de L'Isle sur la Sorgue, L'Isle sur la Sorgue  
Côté Fish, Le Grau du Roi  
Château Castillonne, Saint-Guilhelm-le-Désert

## Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc  
Un Coin de Jardin, Robion  
Roland Tranchimand, Lacoste  
Aux Saveurs Truffes, Méthamis  
Sandrine Faucou, Vachères  
Patrick Agnel, Bonnieux  
La Ferme Sainte-Cécile, Arles  
Domaine Saint-Vincent, Mallemort  
Moulin Dauphine, Cucuron  
Moulin Saint-Joseph, Grans

## Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult  
Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine  
La Ferme du Petit Luberon, Lauris

## Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard  
Café Lomi, Le Poët-Laval

Attachés au bonheur simple et au partage,  
notre cuisine a le goût vrai d'une pêche d'une cueillette,  
d'une agriculture paysanne où le temps qui passe  
modèle et façonne nos assiettes.



Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.  
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.  
Prix nets, taxes et service compris

## MENU MARAÎCHERS

Petit pois et chou-fleur crémeux, rhubarbe au vinaigre  
2021 AOP Montlouis sur Loire, Les Choisilles, François Chidaine

Asperge verte de Mallemort grillée, livèche au jus d'olives noires  
2020 Vin De France, Biancu Ghjentile, Canereccia

*Anguille de l'Étang de Thau rôtie et citronnée, caviar affiné*  
2021 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Raymond Usseglio & Fils  
(supplément de 32€)

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis, sauce blanquette végétale  
2018 AOP Côtes du Rhône, Hypnotic, E. Gagnepain & D. Risoul

Viennoise d'asperge blanche aux amandes, vierge confit ail et fèves  
2020 AOP Ventoux, Terre d'Ailleuls, Domaine Allois

Fromages de Provence  
2020 IGP Méditerranée, Le Grand Blanc, Revelette

Marmelade de rhubarbe au sureau, baie rose, glace au vin blanc  
2021 AOP Muscat Beaumes-de-Venise, Le Pêché d'Emilie, Alain Ignace

155€

La sélection de notre sommelière 80€

## MENU LUBERON

Tranche de veau marinée du Luberon, artichauts et crème de thon  
2020 AOP Sancerre Les Romains, Domaine Vacheron

Escargots de Roussillon au pastis, carottes à la poutargue, estragon du Mexique  
2020 IGP Collines Rhodaniennes, Blanc D'Ogier, Domaine Ogier

*Anguille de l'Étang de Thau rôtie et citronnée, caviar affiné*  
2021 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Raymond Usseglio & Fils  
(supplément de 32€)

Baudroie de Méditerranée, chou-rave croquant, encornet et encre  
2020 AOP Meursault, Rodolphe Demougéot

Agneau de Sisteron grillé, galette des pieds, blettes et oignons nouveaux  
2019 AOP Cahors, L'Art et la Matière, Valérie Courrèges

Fromages de Provence  
2020 IGP Méditerranée, Le Grand Blanc, Revelette

Glace d'olive noire de Nyons, chocolat en texture et olives confites  
Porto Taylor's Golden age 50 ans

175€

La sélection de notre sommelière 95€