

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Gordes 84220

Joassan Frères, Revest du Bion 04150

Le Colombier du Comtat, Sarrians 84260

Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue, l'Isle-sur-la-Sorgue 84800

Coté Fish, Le Grau-du-roi 30240

Château Castillonne, Saint-Guilhem le Desert 34150

Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc 84460

Un Coin de Jardin, Robion 84440

Roland Tranchimand, Lacoste 84480

Aux Saveurs des Truffes, Méthamis 84570

Sandrine Faucou, Vachères 04110

Patrick Agnel, Bonnieux 84480

La Ferme Sainte-Cécile, Arles 13200

Domaine Saint Vincent, Mallemort 13370

Moulin Dauphin, Cucuron 84160

Moulin Saint Joseph, Grans 13450

Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult 84220

Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine 84110

La Ferme du Petit Luberon, Lauris 84360

Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard 13160

Café Lomi, Le Poët Laval 26160

Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement,
c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants
afin d'offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique.

6€ par personne



Attaché au bonheur simple et aux partages, 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

Butternut en salade à la pomme, velours d'oseille et gelée de topinambours

2021 Vin de France, Biancu Ghentile, Canereccia

Cèpe en croute de thym sauvage, sucs réduit et panais

2020 IGP Méditerranée, Le Grand Blanc, Château Revelette

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

2021 AOP Rully, 1er cru La Pucelle, Domaine de Belleville

Chou frisé farci, brocolis à la roquette, quintessence de légumes au vin rouge

2018 IGP Côtes Catalanes, Terroir d'Altitude, Le Soula

Fromages de Provence

2023 AOP Luberon, L'Inopiné, Mas Lauris

Figues du village rafraîchie au muscat de Beaumes-de-Venise, sorbet à la bière

NV AOP Champagne, Royal Réserve Rosé, Philipponnat

Menu à 155€

La sélection de notre sommelier 80€

MENU LUBERON

Bœuf du Luberon, tomate, thon et truffe à la menthe, ketchup de poivrons

2022 AOP Pouilly-Loché, Aux Barres, J-C Perraud

Escargots de Rousillon au pastis, carotte à la poutargue, estragon du Mexique

2022 Vin de France, Stella Ducit, I.Ferrando

Anguille de l'Étang de Thau rôtie et citronnée, caviar affiné

2021 AOP Châteauneuf-du-Pape, Domaine Raymond Usseglio & Fils

(supplément de 32€)

Loup de mer Méditerranée voilé, navets et céleri branche croquant

2021 AOP Touraine, grande cuvée Sauvignon blanc, Les Quatre Piliers

Agneau de Sisteron grillé au miel, aubergine farcie des ris à la figue

2020 AOP Luberon, Maestral, Domaine des Fourques

Fromages de Provence

2023 AOP Luberon, L'Inopiné, Mas Lauris

Glace d'olive noire de Nyons, chocolat en texture et olives confites

1980 AOP Maury, Mas Amiel

Menu à 175€

La sélection de notre sommelier 95€