



METS

Focaccia grillée, crème d'artichauts 17 €
crème d'oignons caramélisés, caviar de betteraves
Grilled focaccia, artichoke cream, caramelized onions dip, beetroot dip

Charcuteries du Ventoux 22 €
Ventoux cold cuts

Arancini aux champignons, crème de truffe 16 €
Mushrooms arancini, truffled cream

Poulpe aux agrumes 17 €
Citrus-flavoured octopus

Burrata, pomme, poire, miel & noix 16 €
Burrata, apple, pear, honey & walnut

Fromages des Commissions 19 €
Cheeses from Les Commissions

Fromage frais de chèvre 14 €
huile d'olive & herbes fraîches
Fresh goat cheese, olive oil & herbs

Velouté de courge rôtie à l'ail & crème de gingembre 14 €
Roasted squash velouté with garlic & ginger cream

Poireaux, vinaigrette, noisettes 15 €
Leeks, vinaigrette, hazelnuts

Salade de lentilles vertes, échalotes 12 €
Green lentils salad, shallots

Salade verte, vinaigrette aux agrumes 6 €
Green salad, citrus-flavoured vinaigrette

Mac & cheese, truffe 24 €
Mac & cheese, truffle

Risotto de petit épeautre, butternut, châtaignes, coriandre 16 €
Einkorn risotto, butternut squash, chestnuts, coriander

Frites de panisse 9 €
à la farine de pois chiche bio
Fried chickpea chips made with organic flour

METS AU MIBRASA

Épaule d'agneau confite, olives, romarin 28 €
Lamb shoulder confit, olives, rosemary

Pièce du boucher, sauce façon chimichurri 28 €
Butcher's cut, chimichurri style sauce

Encalat au lait de brebis, miel, truffes et pistaches 22 €
Sheep milk cheese, honey, truffles, pistachios

Oignons farcis au fromage frais & châtaignes 16 €
Onions stuffed with fresh cheese & chestnuts

Poisson méditerranéen, sauce vierge 27 €
Mediterranean fish, sauce vierge

Pavé d'espadon, citron confit, fenouil 28 €
Swordfish steak, lemon confit, fennel

Gambas, sauce aioli 26 €
King prawns, sauce aioli

Légumes de saison rôtis 14 €
Roasted seasonal vegetables

Avec votre repas, nous servons de l'eau Cryo microfiltrée à volonté - 2 € par personne
With your food selection, we serve microfiltered Cryo water free flow - €2 per person



METS SUCRÉS

Brioche perdue, caramel & pistaches 12 €
French toast style brioche, caramel & pistachios

Mousse au chocolat & gourmandises
11 € pour une petite faim | 18 € pour un duo gourmand
Chocolate mousse & sweets
€11 for a sweet craving | €18 for a delightful duo

Riz aux laits d'amandes et de coco, poire & noisettes 12 €
Rice pudding with almond and coconut milks, caramelized pears, hazelnuts

Pavlova, agrumes 12 €
Pavlova, citrus fruits

Cheesecake, clémentines, chocolat 12 €
Cheesecake, clementines, chocolate

Glaces et sorbets de La Maison Ravi
Ice creams and sorbets from Maison Ravi

Huile d'olive & pignons, lavande & miel, fleur d'oranger,
framboise, citron, agrumes & verveine,
café, pistache, caramel
Olive oil & pine nut, lavender & honey, orange blossom, raspberry, lemon, citrus fruits & verbena, coffee, pistachio, caramel

1 boule / 1 scoop 3 €
2 boules / 2 scoops 5 €
3 boules / 3 scoops 7 €

AVEC LES METS SUCRÉS



CAFÉS, TORRÉFIÉS PAR LOMI
Coffees, roasted by lomi

Espresso, noisette, allongé 3€
Espresso, macchiato, lungo
Latte, cappuccino 4€
Coffee latte, cappuccino

THÉS, PAR THÉ BON THÉ BIO
Teas by Thé bon Thé bio

Thés noirs – *Black teas* 5€
Roi Earl Grey, Breakfast, Darjeeling
Thés verts – *Green teas* 5€
Citron détox, jasmin, Sencha, menthe royale
Infusions – *Herbal teas* 5€
Détox, Jardin de Soleil, verveine citronnée

DIGESTIFS PROVENÇAUX – 4 CL
Provençal liqueurs

Versinthe 20 ans 7€
Liqueur douce mi-poire mi-Cognac 8€
Liqueur farigoule, thym 8€
Liqueur de lavande 10€
Liqueur de clémentine corse 17€
Liqueur de citron bergamote 17€

LIQUEURS & DIGESTIFS – 4 CL
Liqueurs & digestifs

Limoncello du Moulin 6€
Cognac Martel VSOP 14€
Cognac Rémy Martin Accord Royal 1738 16€
Armagnac Château Arton La Réserve 15€