

MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

42 €*

ENTRÉE - PLAT -
FROMAGE- DESSERT

47 €*

ENTRÉES

LE TOURTEAU

Concombre et yaourt à la coriandre, moutarde Savora et herbettes

12€

LES TOMATES

Variétés anciennes, burrata fumée, sablé croustillant , sorbet tomate verte

12€

VITELLO TONNATO

Fines tranches de veau, sauce au thon confit à l'huile, céleri branche et câpres frits

12€

PLATS

LE POISSON DU MOMENT, selon arrivage

Fines nouilles de sarrasin, petits pois, carottes couleurs, radis et coques, jus crémé de coquillages et huile de ciboulette

27€

LE COCHON ROI ROSE

La poitrine laquée au miso, aubergine croustillante et en purée, siphon riz noir, jus de cochon et sauce soja

27€

LA COURGETTE

Crue et cuite, la fleur en tempura, petit épeautre du Ventoux, tofu lactofermenté, écume d'amandes toastées et huile de basilic

24€

DESSERTS

LE CHOCOLAT JIVARA

En crémeux, confit framboise-estragon, sorbet framboise

11€

LE BABA

Dans un sirop au Limoncello, crème au mascarpone, gel citron, sorbet basilic

11€

LA MYRTILLE

Ricotta au miel de fleur, myrtille à la menthe et biscotti aux céréales

11€

MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs