

## *La Salle à manger*

Entrée, plat ou plat, dessert : 30€

Entrée, plat, dessert : 35€

Chef de cuisine :  
Florent Pietravalle

### ENTREES

Terrine de canard et foie gras .....	15 €
Saumon sauvage et crème de raifort .....	15 €
Soupe du moment .....	15 €
6 huîtres, vinaigre à l'échalote .....	15 €

### PLATS

Blanquette de veau à la citronnelle et au gingembre, riz pilaf .....	25 €
Paleron de bœuf confit au vin rouge et cassis, gnocchis .....	25 €
Maquereau escabèche, pommes de terre confites .....	23 €
Couscous végétarien aux légumes du Mas de Carles .....	23 €
Spaghetti à la carbonara et truffe noire <i>melanosporum</i> .....	35 €
<i>(supplément de 10€ si formule)</i>	

### DESSERTS

Crème caramel aux œufs et lait frais de ferme .....	7 €
Crêpes « Suzette » .....	7 €
Le vacherin à la châtaigne, cassis .....	7 €

### VINS (bio)

AOC Luberon

Château La Canorgue Rouge 2015 Blanc / Rosé 2017 14/75 cl ..... 10/35 €

AOC Côtes du Rhône Villages

La Nerthe « Les Cassagnes » rouge 2015, blanc 2017 14/75 cl ..... 10/35 €