

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, tartine de chèvre frais (<i>végétarien</i>)	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 €

DESSERTS

Crème caramel aux œufs et lait frais de ferme	7 €
Poire Belle Hélène	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 €