

La Salle à manger

Entrée, plat ou plat, dessert : 30€

Starter, Main Course or Main Course, Dessert : 30€

Entrée, plat, dessert : 35€

Starter, Main Course and Dessert : 35€

Chef de cuisine :
Florent Pietravallo

Une carte avec l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats est disponible à votre demande.

ENTREES/*STARTERS*

Poulpe sauce chimichurri 15 €
Octopus with chimichurri sauce

Velouté glacé d'asperges / Crème de chèvre 15 €
Cold asparagus velouté / Goat's cheese cream

Suggestion « retour du marché » 15 €
Starter of the day

PLATS/*MAIN COURSES*

Vitelotonato / Thon / Quasi de veau / Polenta..... 25 €
Vitelotonato / Tuna / Veal fillet / Polenta

Pêche du jour / Jus de bouille / Pommes de terre Délicatesse..... 25 €
Catch of the day / Fish consommé / Potatoes

Suggestion « retour du marché » 25 €
Chef's suggestion of the day

DESSERTS/*DESSERTS*

Vacherin à la fraise..... 7 €
Strawberry vacherin

Le gâteau du jour..... 7 €
Cake of the day

Textures de la chocolaterie de l'Opéra..... 7 €
Textures from la chocolaterie de l'Opéra

VINS BIOLOGIQUES/*ORGANIC WINES*

AOC Luberon

Château La Canorgue, Rouge 2016, 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 €

Tarifs nets, toutes taxes et service compris