

LA SALLE À MANGER

ENTRÉES/STARTERS

L'entrée du moment (option végétarienne) 15 €
Starter suggestion (vegetarian option)

Saumon gravelax / crème fouettée au raifort 17 €
Salmon gravlax / horseradish cream

Œuf cocotte / truffe melanosporum 20 €
Soft boiled egg / melanosporum black truffle

PLATS/MAIN COURSES

Le plat végétarien du moment 25 €
Vegetarian main course

Pêche du jour / fenouil confit 26 €
Catch of the day / confit fennel

Pièce du boucher / pommes de terre 25 €
Butcher's cut / potatoes

DESSERTS/DESSERTS

Vacherin au citron 9 €
Lemon vacherin

Le gâteau du jour 9 €
Cake of the day

Profiteroles / glace vanille / sauce chocolat 9 €
Profiteroles / vanilla ice cream / chocolate sauce

Chef de cuisine :
Florent Pietravalle

CHAMPAGNES

Billecart - Salmon brut réserve 75cl 100 €
Billecart - Salmon rosé réserve 75cl 130 €

VINS BLANCS

Bourgogne - Domaine Anne Gros clos de l'église 2017 75cl 85 €
CDR - Château Mont-Redon 2018 75cl 35 €
CDR - Viognier Château Mont-Redon 2019 75cl 45 €
CDRV- La Nerthe « les cassagnes » **BIO** 2018 75cl 45 €
Lirac - Château Mont-Redon 2018 75cl 40 €
Luberon - Château la Canorgue **BIO** 2018 75cl 40 €
Châteauneuf du Pape - Château la Nerthe **BIO** 2018 75cl 85 €

VINS ROUGES

Bourgogne - Domaine Olivier Guyot 2016 75cl 70 €
CDR- Château Mont-Redon 2018 75cl 35 €
CDRV- La Nerthe « Les cassagnes » **BIO** 2016 75cl 45 €
Lirac- Château Mont-Redon 2016 75cl 40 €
Luberon - Château la Canorgue **BIO** 2016 75cl 40 €
Gigondas-Réserve Mont-Redon 2017 75cl 65 €
Châteauneuf du Pape - Château la Nerthe **BIO** 2013 75cl 85 €
Châteauneuf du Pape - Domaine Saint Prefert **BIO** 2017 75cl 95 €

VINS ROSÉS

CDR - Château Mont-Redon 2018 75cl 35 €
Lirac - Château Mont-Redon 2018 75cl 40 €
Luberon - Château la Canorgue **BIO** 2018 75cl 40 €

Tarifs nets, toutes taxes et service compris