

La Salle à manger

Entrée, plat ou plat, dessert : 30€

Entrée, plat, 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

Terrine de foie gras	15 €
Gravelax de saumon au citron vert	15 €
Suggestion « retour du marché »	15 €
Œuf croustillant à la truffe noire <i>melanosporum</i>	15 €

PLATS

Bourride de lotte à la sétoise	25 €
Côtelettes d'agneau de La Crau, pommes de terres sautées	25 €
Suggestion « retour du marché »	25 €

DESSERTS

Millefeuille à la vanille d'Alain Abel	7 €
Crème catalane	7 €
Crêpes « Suzette »	7 €

VINS (bio)

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.