

Menu

ENTRÉES

Risotto froid de petit Épeautre de Sault au chèvre frais
du plateau d'Albion  12

Gaspacho de légumes frais de saison et sa tartine de pain
grillé  9

**Rillettes maison de cochon du Ventoux au piment
d'Espelette** Pickles Maison 9

Trio Tartinable : Houmous de pois chiches de Sault, Caviar
d'aubergines frais, Tapenade maison pour 2 personnes  16

**Pâté en croûte au cochon du Ventoux, volaille et
champignons** avec ses petits oignons 13

Truite en gravlax, chantilly à l'Aneth 13

PLATS

Filet de Truite grillé, sauce légère à l'aneth 22

Salade fraîche et Truite Gravlax 19

Confit estival d'Agneau bio de la Famille
Bonnet aux petits légumes et fines herbes 24

Effiloché de Cochon du Ventoux, aux petits
oignons et sa marinade corsée 22

Côte épaisse de cochon du Ventoux sauce
chimichurri 24

Brochette d'Agneau bio et son jus lavande /
cassis 24

Pièce de poulet fermier grillé 19

Bavette de boeuf Angus grillée, sauce
chimichurri 24



LES PÂTES

Salade de Pâtes aux petits légumes  16

Ravioles de Royans nature huile d'olive de Provence,
Parmesan, fleur de sel  16

Ravioles de Royans, sauce "Pistou Verde", pignons de
pin  22

Ravioles de Royans, Crème aux 3 fromages de Savoie  20

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison grillés 

Semoule d'épeautre de Sault 

Salade Verte, Vinaigrette légère 

Pommes de terre grenaille 

**Purée à la truffe noire de
Vaucluse** (en supplément 8 €) 

Menu

FROMAGES

Faisselle Nature 4,5

Faisselle à l'huile d'olive de Provence et fleur de Sel 5,5

ou
coulis de fruits du moment

Petit chèvre frais parfumé du Jas de Melchior 6,5

Assiette de fromages affinés des Alpes de la Cave d'Eric Mainbourg 9

DESSERTS

Fondant au Chocolat et Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar 8

Mousse au Chocolat Valrhona 70% Guanaja 8

Ile Flottante, Caramel à la Lavande et Crème Anglaise 8

Tartelette au Citron Meringuée 8

Panacotta Fraises fraîches de Carpentras 8

Crème Brulée à la Lavande de Sault 8

Tous nos desserts sont intégralement réalisés par notre Chef Pâtissier



MENU ENFANT

Filet de Poulet Label Rouge
Ou Steak Haché avec Pâtes, Pommes de Terre, légumes

1 Boule de Glace

1 Sirop à l'eau

Prix : 12 €

Pour Enfants de moins de 12 Ans

À PARTAGER

ASSIETTES FROIDES

Pâté en croûte au cochon du Ventoux / volaille et ses petits oignons	12
Tapenade maison 	8
Humous de pois chiche de Sault 	8
Rillettes de cochon du Ventoux Pickles Maison 	9
Trio Tartinable : Houmous de pois chiches de Sault , Caviar aubergines frais, Tapenade maison 	16
Assiette de fromages affinés des Alpes de la Cave d'Eric Mainbourg 	14
Assiette de charcuterie artisanale	14
Assiette mixte de charcuteries et fromages	18
Chèvre frais du plateau d'Albion à partager aux 4 assaisonnements 	14
Truite gravlax , chantilly à l'Aneth	12

CASSOLETTE CHAUDE

Confit estival d'Agneau bio de la Famille Bonnet aux petits légumes et fines herbes	16
Effiloché de Cochon du Ventoux , aux petits oignons et sa marinade corsée	14
Cassolette de légumes de saison 	8
Cassolette semoule d'Épeautre 	8
Pommes de Terre Grenaille 	8
Purée à la truffe noire de Vaucluse 	16