

Carte d'Automne

Les Entrées

- La compression froide de pot au feu de bœuf d'Aubrac aux girolles, vinaigrette de betteraves rouges et tartare de condiments 18€
- Le croustillon d'œuf bio mollet, sur un velouté de potimarrons aux agrumes et safran d'Oppède 18€
- Foie gras de canard mi-cuit de la ferme du Puntoun, chutney mangue gingembre et son pain de campagne toasté 22€
- La fricassée d'escargots Petits Gris de Provence, polenta comme un caquelon, purée d'ail et espuma de persil 22€

Les Plats

- Le filet de dorade sébaste à la plancha, chou farci aux petits légumes, réduction de fumet de poissons au vin rouge, et sa tartine de duxelle de champignons 24€
- Le filet de canette rôti, paillason de panais aux noisettes, jus au raisin « Muscat du Ventoux » et ses châtaignes fondantes 24€
- Filets de rougets de Méditerranée saisis, gnocchis de courge muscade, Pak choï braisé et jus de viande réduit au sésame 30€
- Pavé de veau poêlé, cannellonis aux champignons des bois, copeaux de Comté et réduction de Porto liée au foie gras 31€

Le Fromage de Josiane Déal (fromager affineur, Meilleur Ouvrier de France à Vaison la Romaine)

- L'assortiment de fromages affinés 12€
- La trilogie de fromages de chèvre et brebis de Provence, confit de figues 10€

Les Desserts

- Confit d'ananas Victoria sur son sablé aux amandes, ganache montée au poivre Timut et coulis aux fruits exotiques 11€
- La charlotte pommes poires au pain d'épices, caramel au beurre salé et sorbet au cidre fermier 11€
- Pavlova au sorbet passion, mousse chocolat Jivara et éclats de marrons glacés 12€
- Tartelette aux noix de Grenoble, crème anglaise vanille bourbon et glace au pruneau et Armagnac 11€



*Yoann Tanneau
Disciple d'Auguste Escoffier
Membre de l'Académie Nationale de cuisine*