



En créant ce menu, votre restaurant s'engage à reverser 10% du « BON MENU » à l'association « **À table, les soignants !** »

Les mets évoluent selon le marché et l'inspiration du Chef

*La surprise pour se mettre en appétit.
Vérité, Pureté, Émotion*

~

*Soupe au pistou.
Haricots, ail et basilic.*

Producteur/La ferme au basilic à Roussillon

~

*Fondue d'oignons des Cévennes farci de salicornes et
Spiruline de Camargue*

*Producteur & distributeur /Coin de jardin à Robion et
la serre de Potzo à Jocas*

~

Shooter de pression glacée d'absinthe des Alpes de Haute-Provence.

~

*Pétales rafraîchis de truite arc-en-ciel de la Sorgue,
Fraîches amandes et jus d'anchois, larmes d'agrumes.
Tiède risotto d'épeautre du nord-Vaucluse.*

Producteur /Famille Meyer à l'Isle sur la Sorgue

~

*Croustillant fenouil au lait caillé,
Aneth acidulés,
Cacahuètes caramélisées au sel*

*Fenouil de notre potager
Lait caillé de la bergerie de Patricia à Roussillon*

&

*Cade de bonbons.
Des spécialités provençales.*

90€ - Uniquement au déjeuner, hors weekend et jours de fête.



Partagez votre expérience avec le #lebonmenu