

## La Carte au Fil des Saisons

**Le Foie Gras de Canard Poêlé de notre Vendée,**  
Retour de Vendanges, Carottes confites au rooibos.

23€

**Les Escargots de la Dominette au Pradet,**  
Gnocchi de pois chiche de Mallemort et chlorophylle de cresson.

21€

-----  
*Tous plats en direct nécessitent 15 minutes de Préparation.*  
-----

**L'Aiguillette de Saint Pierre,**  
Pulpe d'artichaut, Cèpes bouchon et condiments persil et ail noir.

30€

**Le Suprême de Canette "de la Dombe"**  
Rôti au carvi, Potimarron et petit épeautre de Haute Provence.

29€

**Le Jardin de Légumes de Saison de nos Maraichers Philippe et Jean-Yves,**  
Céréale de Provence à l'anis sauvage et micro pousses du Golfe de Saint Tropez.

22€

-----  
**La Tomme de Vache de la Ferme du Lachens à la Roque-Esclapon,**  
Figue aux épices, sarrasin grillé.

9€

**La Poire, les Myrtilles et le Poivre de Sichuan,**  
En Gourmandise.

12€

**L'Amande, la Fleur d'oranger et olives confites,**  
Fragrances de Provence.

13€

*Le Plaisir n'a Pas de Recette Et la Gourmandise ne se Dicte Pas...*



### **Menu Petit Gourmet 13€**

*Pour les moins de 10 ans*

**Viande ou poisson de La Carte,**  
Accompagné de Fines Pâtes et/ou légumes.

~~~~~  
**Glace et sorbet Artisanale De saison**



Pour toute restriction/allergie alimentaire, n'hésitez pas à nous le faire savoir  
À la suite du décret n°2015-447 du 17 Avril 2015, pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats,  
veuillez-nous en informer et nous pourrons vous renseigner

*Prix nets service compris*

## **Découverte**

**34€**

**Les Escargots de la Dominette au Pradet,**  
Gnocchi de pois chiche de Mallemort  
Chlorophylle de cresson.

-----  
**Le Suprême de Canette "de la Dombe"**

Rôti au carvi, Potimarron  
Petit épeautre de Haute Provence.

-----  
**La Poire, les Myrtilles et le Poivre de Sichuan,**  
En Gourmandise.

*Toute Modification sur ce menu sera facturée 6€.*

## **Végétal**

**33€**

**Gnocchi de pois chiche de Mallemort**  
Cèpes et Chlorophylle de cresson.

-----  
**Le Jardin de Légumes de Philippe et Jean-Yves,**

Céréales de Provence à l'anis sauvage  
Et micro pousses du Golfe de Saint Tropez.

-----  
**L'Amande, la Fleur d'oranger et olives confites,**  
Fragrances de Provence.

*Toute Modification sur ce menu sera facturée 6€.*

## **Saveurs**

**42€**

**Le Foie Gras de Canard Poêlé de notre Vendée,**  
Retour de Vendanges, Carottes confites au rooibos.

**OU**

**Les Escargots de la Dominette au Pradet,**  
Gnocchi de pois chiche de Mallemort, Chlorophylle de cresson.

-----  
**L'Aiguillette de Saint Pierre,**

Pulpe d'artichaut, Cèpes bouchon et condiments persil et ail noir.

**OU**

**Le Suprême de Canette "de la Dombe"**

Rôti au carvi, Potimarron, Petit épeautre de Haute Provence.

-----  
**La Tomme de Vache de la Ferme du Lachens à la Roque-Esclapon,**

Figue aux épices, sarrasin grillé.

-----  
**La Poire, les Myrtilles et le Poivre de Sichuan,**

En Gourmandise.

**OU**

**L'Amande, la Fleur d'oranger et olives confites,**

Fragrances de Provence.

## **Balade Gourmande**

**52€ ou 55€ avec fromage**

*Menu Dégustation en 6 actes*

**Le Foie Gras de Canard Poêlé de notre Vendée,** Retour de Vendanges, Carottes confites au rooibos.

~~~~~  
**Les Escargots de la Dominette au Pradet,** Gnocchi de pois chiche de Mallemort, Chlorophylle de cresson

~~~~~  
**L'Aiguillette de Saint Pierre,** Pulpe d'artichaut, Cèpes bouchon et condiments persil et ail noir.

~~~~~  
**Le Suprême de Canette "de la Dombe"** Rôti au carvi, Potimarron, Petit épeautre de Haute Provence.

~~~~~  
**La Tomme de Vache de la Ferme du Lachens à la Roque-Esclapon,**

Figue aux épices, sarrasin grillé.

~~~~~  
**L'Amande, la Fleur d'oranger et olives confites,** Fragrances de Provence.

*Uniquement pour l'ensemble des Convives de votre Table*

## **La Carte au Fil des Saisons**