

LES VIGNES



Une cuisine de saison, des produits locaux du Luberon, de Provence ou cueillis directement dans notre potager, la fraîcheur est à l'honneur pour un mariage plein de saveurs avec les poissons et viandes françaises, dans une déclinaison des saveurs provençales.

Seasonal cuisine, local products from the Luberon, Provence or picked directly from our vegetable garden, freshness is in the spotlight for a marriage full of flavors with fish, seafood and meat from France, in a variation of Provencal flavors.

Menu de la semaine du 25 Avril au 29 Avril 2024
Menu of the week from April, 25th to April, 29th of 2024



ENTRÉES STARTERS



Carpaccio de betterave, noisette, chèvre frais
Beetroot carpaccio, hazelnut, fresh goat cheese

Terrine de poisson, pickles de concombre
Fish terrine Méditerranéen, cucumber pickled

Tataki de boeuf, légumes croquants, sésame
Beef tataki, raw vegetables salad, sesame

MAIN COURSES

Poisson de Méditerranée, tian de légumes, beurre blanc avruga
Mediterranean fish, vegetable tian, beurre blanc avruga

Porc Noir de Bigorre, riz de Camargue, sauce à l'encre de seiche
Charcoal Black Pork of Bigorre, Camargue rice, squid ink sauce

Tarte fine aux légumes verts
Green vegetable "Tarte fine"

Tartare de boeuf Charolais (180 grammes), frites fraîches maison, mesclun
Charolais beef tartare (180 grammes), homemade French fries, mesclun

Origines des viandes : Boeuf - France - Porc : France
Origin of meat : Beef - France - Pork : France
Poissons frais selon arrivage
Fresh fish based on availability



PLATS

DESSERTS



Assiette de fromages, et sa confiture de saison
Cheese plate, seasonal jam

Fraicheur d'orange, chocolat noir, infusion de thym
Chilliness of orange, dark chocolate, infusion of thyme

Fraises de pays, parfait glacé noix de coco, parfum de cannelle
Strawberries of our region, coconut frozen parfait, cinnamon perfume

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : 68€ ou Entrée/Plat/Dessert : 60€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 45€

Starter/Main Course/Chesse/Dessert : 68€ or Starter/Main Course/Dessert : 60€

Starter/Main Course or Main Course/Dessert : 45€