

LES VIGNES



ET SON JARDIN

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 d'élevage Français, 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 Provençal flavors.

Menu à 75€

(3 plats / 3 courses)

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte

Compose your menu from the dishes available on the menu




**RELAIS &
CHATEAUX**



ENTRÉES

STARTERS



- 20  Fleurs de courgettes,
Farcies au fromage de chèvre au lait de Rove, pesto de basilic de notre potager
Stuffed zucchini flowers with Rove goat's cheese, basil pesto from our garden
- 36 Salade de homard bleu et pastèque marinée, gel de Rinquinquin (supplément 15€)
Blue lobster and marinated watermelon salad, peach wine gel (supplement 15€)
- 22 Fins pétales de melon de pays,
Thon juste snacké, émulsion de melon au piment d'Espelette
*Melon petals,
Slightly seared tuna, melon emulsion with Espelette pepper*
- 20 Tomate de pays,
Vinaigrette à la truffe, fine tranche de boeuf au poivre noir, huile d'olive du domaine
*Garden tomato,
Truffle vinaigrette, thinly dliivr black pepper beef, olive oil from the domaine*

FROM OUR GARDEN

- Lasagnes de légumes grillés, parmesan végétal 28 
Grilled vegetable lasagna, vegetable parmesan
- Cocotte de légumes crus et cuits, sésame grillé, truffe noire 28 
Raw and cooked vegetables cocotte, grilled sesame, black truffle

DE NOTRE POTAGER

Menu à 75€ (3 plats / 3 courses)

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte
Compose your menu from the dishes available on the menu

 Végétarien / Veggie
 Vegan

 Sans Gluten
Gluten Free

POISSONS

FISH

40	Encornet rouge grillé à la plancha, Pommes de terre rôties, tomate, cébette <i>Grilled red squid, roasted potatoes, tomato, spring onion</i>
110	Pêche du jour (pour 2 personnes, supplément 25€ par personne) <i>Chef's catch of the day (for 2 guests, supplement 25€ per person)</i>
75	Homard bleu grillée, mousse légère à la verveine (supplément 35€) <i>Grilled Blue Lobster, light verbena mousse</i>

Poissons frais selon arrivage
Fresh fish based on availability



MEAT

VIANDES

Côte de boeuf flambée à la Farigoule, sauce béarnaise (pour 2 personnes, supplément 30€ par personne) <i>Farigoule flambed côte de boeuf, béarnaise sauce (For 2 guests, supplement 30€ per person)</i>	115
Poulet de Bresse à la broche, jus à la truffe <i>Rotisserie Poularde de Bresse, truffle jus</i>	42
Côte de veau, jus simple au persil plat <i>Veal rib, flat parsley jus</i>	45
Épaule d'agneau confite, citron et romarin <i>Confit lamb shoulder, lemon and rosemary</i>	40
Traditionnel tartare de boeuf au couteau, préparé en salle, frites fraîches coeur de sucrine braisé <i>Handcut beef tartar, prepared table side to your taste , french fries and bib lettuce</i>	40

Tous les plats sont accompagnés d'un tian de légumes et de pommes de terre grenailles
All dishes are accompanied by a vegetable tian and grenailles potatoes

Volaille : origine France - Boeuf : origine France - Agneau : origine - France Veau : France
Poultry : French origin - Beef : French origin - Lamb : French origin - Veal : France

Menu à 75€ (3 plats / 3 courses)

Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte
Compose your menu from the dishes available on the menu

🍷 Végétarien / Veggie
🌱 Vegan

🍷 Sans Gluten
Gluten Free

FROMAGES

CHEESES



- 25 | Chariot de fromages de notre Maître affineur "Pellegrini"
Cheese trolley selection from the "Maison Pelegrini"

DESSERTS

- Crumble et mousse infusée au romarin, confit et sorbet abricot 17
Crumble and Rosemary infused mousse, confit and apricot sorbet
- Coupe glacée "Amanda", 17
Glace amande, glace huile d'olive, griottes et olives confites
Coupe glacée "Amanda"
Almond ice cream, olive oil ice cream, confits cherries and olives
- Textures de chocolat au lait et fleurs d'hibiscus 17
Milk chocolate texture and hibiscus flower
- Éclat de mûres, 17
Textures de chocolat noir et biscuit fleur de sel
Blackberry burst,
Dark chocolate textures, salted biscuit

DESSERTS

Prix nets en euros toutes taxes comprises, service compris
Net prices in euros all taxes included, included service

Menu à 75€ (3 plats / 3 courses)
Composez votre menu à partir des choix proposés sur la carte
Compose your menu from the dishes available on the menu



🍃 Végétarien / Veggie
🌱 Vegan

© Sans Gluten
Gluten Free