

LA CARTE

ENTRÉES

- ◆ Salade de betterave au Saté, salade d'herbes, raisin muscat, vinaigrette au miel xérès 12€
- ♣ Truite d'Ardèche gravlax, poivrons à la flamme, yaourt noisette - citron confit, cèleri branche 12€
- ♠ Crudo de crevettes de méditerranée, léché de tigre coco, concombre, radis et courgettes 14€
- ♥ Œuf bio parfait, pleurotes, pois gourmands, sauce au vin jaune, croustillant comté 14€

PLATS

- ♣ Fregola Sarda crémeuses au parmesan, fricassé de champignons, sauce persillée 22€
- ♥ Echine de cochon confite gingembre cardamome, purée de carottes, brocolettis grillés, gomasio 22€
- ◆ Lieu jaune rôti, sauce chorizo, haricots verts à l'ail, purée de patates douces 28€
- ♠ Tataki de bœuf black Angus, cebettes, coriandre, noix de cajou, pommes de terre grenailles 28€

DESSERTS

- ◆ Assortiment de fromages
La maison du fromage, les halles d'Avignon 10€
- ♣ Tartelette rustique aux prunes, amandes, glace cannelle 10€
- ♠ Cheesecake aux fruits rouges et noirs, zestes de citron vert 10€
- ♥ Pavlova figues noires, framboises, hibiscus 12€
- ◆ Fluffy cake au cacao, crémeux chocolat noir, fruits secs torréfiés, glace praliné 12€

MENU

SURPRISE

SURPRISE

LE MENU DEGUSTATION FAÇON BIBENDUM !
(POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

65€

PAR PERSONNE

♥ MENU EN 4 TEMPS ♥

Produits de saisons et produits locaux à l'honneur.
Laissez-vous surprendre, on s'occupe de tout !

*Des contraintes alimentaire
ou un regime specifique ?*

Mentionnez-le et la cuisine s'adapte !

MENU

BIBENDUM | 39€

À LA CARTE | ENTRÉE 12€ – PLAT 22€ – DESSERT 10€

ENTRÉES

- ◆ Salade de betterave au Saté, salade d'herbes, raisin muscat, vinaigrette au miel xérès
- ♣ Truite d'Ardèche gravlax, poivrons à la flamme, yaourt noisette – citron confit, cèleri branche

PLATS

- ♠ Fregola Sarda crémeuses au parmesan, fricassé de champignons, sauce persillée
- ♥ Echine de cochon confite gingembre cardamome, purée de carottes, brocolettis grillés, gomasio

DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages
La maison du fromage, les Halles d'Avignon
- ♣ Tartelette rustique aux prunes, amandes, glace cannelle
- ♠ Cheesecake aux fruits rouges et noirs, zestes de citron vert

MENU GARANCE | 50€

À LA CARTE | ENTRÉE 14€ – PLAT 28€ – DESSERT 12€ – FROMAGES 10€

ENTRÉES

- ◆ Crudo de crevettes de méditerranée, léché de tigre coco, concombre, radis et courgettes
- ♣ Œuf bio parfait, pleurotes, pois gourmands, sauce au vin jaune, croustillant comté

PLATS

- ♥ Lieu jaune rôti, sauce chorizo, haricots verts à l'ail, purée de patates douces
- ♠ Tataki de bœuf black Angus, cebettes, coriandre, noix de cajou, pommes de terre grenailles

DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages
La maison du fromage, les Halles d'Avignon
- ♣ Pavlova figues noires, framboises, hibiscus
- ♥ Fluffy cake au cacao, crémeux chocolat noir, fruits secs torréfiés, glace praliné