

# LA CARTE

## ENTRÉES

- ◆ Velouté de potimarron, crème fouettée raifort, châtaignes grillées, pickles 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€
- ♥ Quenelle de volaille, sauce forestière, lard de bigorre, croûtons 14€

## PLATS

- ♣ Fregola Sarda crémeuses au parmesan, fricassé de champignons, sauce persillée 22€
- ♥ Joue de cochon confite au vin rouge, légumes d'automne glacée aux herbes, crème de carottes 22€
- ◆ Saint Jacques rôties, panais, pak choï grillé, pop-corn épicé, beurre d'agrumes 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* 12€
- ♣ Tartelette rustique aux prunes, amandes, glace cannelle 10€
- ♠ Biscuit madeleine, poire pochée au vin chaud cassis, glace pain d'épices 10€
- ♥ Pavlova figues noires, framboises, hibiscus 12€
- ◆ Brioche parfum panettone, crème fouettée à la vanille, caramel, éclats de noix de pécan 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€ – FROMAGE 12€ – DESSERT 10€

## ENTRÉES

- ◆ Velouté de potimarron, crème fouettée raifort, châtaignes grillées, pickles
- ♣ 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
- ♥ Joue de cochon confite au vin rouge, légumes d'automne glacée aux herbes, crème de carottes

## DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages  
*La maison du fromage, les Halles d'Avignon*
- ♣ Tartelette rustique aux prunes, amandes, glace cannelle
- ◆ Biscuit madeleine, poire pochée au vin chaud cassis, glace pain d'épices

# MENU GARANCE | 50€

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

## ENTRÉES

- ◆ Crudo de crevettes de méditerranée, léché de tigre coco, concombre, radis et courgettes
- ♣ Quenelle de volaille, sauce forestière, lard de bigorre, croûtons

## PLATS

- ♥ Saint Jacques rôties, panais, pak choï grillé, pop-corn épicé, beurre d'agrumes
- ♠ 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
- ♥ Brioche parfum panettone, crème fouettée à la vanille, caramel, éclats de noix de pécan