

# LA CARTE

## ENTRÉES

- ◆ Velouté de potimarron, crème fouettée raifort, châtaignes grillées, pickles 12€
- ♣ Rouleau de printemps à la crevette, sauce ponzu, coriandre, nouilles de riz croustillantes, kumquats 12€
- ♠ Tranches de thon crues marinées au Saté, fine purée de brocolis à l'huile de sésame, fenouil et main de bouddha 14€
- ♥ Quenelle de volaille, sauce forestière, lard de bigorre, croûtons 14€

## PLATS

- ♣ Risotto d'épeautre crémeux au butternut, cotes de blettes, condiment grenobloise, peccorino 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€
- ♠ Pavé de veau sauce crème aux morilles, choux de Bruxelles, polenta, pickles d'oignons rouges 28€

## DESSERTS

- ◆ Assortiment de fromages  
*La maison du fromage, les halles d'Avignon* 12€
- ♣ Pommes façon tatin, sablé amande, crème d'Isigny, fleurs de sureau 10€
- ♠ Biscuit madeleine, poire pochée au vin chaud cassis, glace pain d'épices 10€
- ♥ Pavlova châtaignes, vanille, marmelade mandarine 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
- ♣ Rouleau de printemps à la crevette, sauce ponzu, coriandre, nouilles de riz croustillantes, kumquats

## PLATS

- ◆ Risotto d'épeautre crémeux au butternut, cotes de blettes, condiment grenobloise, peccorino
- ♥ 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*
- ♣ Pommes façon tatin, sablé amande, crème d'Isigny, fleurs de sureau
- ♠ 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

- ◆ Tranches de thon crues marinées au Saté, fine purée de brocolis à l'huile de sésame, fenouil et main de bouddha
- ♣ Quenelle de volaille, sauce forestière, lard de bigorre, croûtons

## PLATS

- ♥ Saint Jacques rôties, panais, pak choï grillé, pop-corn épicé, beurre d'agrumes
- ♠ Pavé de veau sauce crème aux morilles, choux de Bruxelles, polenta, pickles d'oignons rouges

## DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages  
*La maison du fromage, les Halles d'Avignon*
- ♣ Pavlova châtaigne, vanille, marmelade mandarine
- ♥ Brioche parfum panettone, crème fouettée à la vanille, caramel, éclats de noix de pécan