

# LA CARTE

## ENTRÉES

- ◆ Velouté de courges, brousse de brebis, graine de moutarde pickles, cresson, huile de graines de courges 12€
- ♣ Carpaccio de cabillaud skrei, kumquats, herbes fraîches et légumes croquants 12€
- ♠ Ravioles de champignons des bois, sauce au vin jaune, parmesan, roquette, pignons de pins grillés 14€
- ♥ Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'oignons au vinaigre balsamique, pain noir grillé 14€

## PLATS

- ♣ Cannelloni farci épinard et ricotta gratiné, sauce tomate à l'origan 22€
- ♥ Paleron de bœuf braisé, oignons et carottes glacés au jus, purée de céleri rave, herbes folles 22€
- ◆ Saint Jacques rôties, riz noir crémeux, pousse d'épinard, beurre blanc condimenté 28€
- ♠ Magret de canard rôti servi rosé, jus corsé, légumes d'hiver épicés, pommes de terre canailles, sauce aux herbes 28€

## DESSERTS

- ◆ Assortiment de fromages  
*La maison du fromage, les halles d'Avignon* 12€
- ♣ Douceur vanille, caramel fleur de sel, noix de pécan 10€
- ♠ Ananas rôti, sablé breton, parfait glacé coco citron vert 10€
- ♥ Pavlova citron, granny smith, aneth 12€
- ◆ Biscuit moelleux chocolat noisette, chantilly lactée, poire estragon 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 courges, brousse de brebis, graine de moutarde pickles, cresson, huile de graines de courges
- ♣ Carpaccio de cabillaud skrei, kumquats, herbes fraîches et légumes croquants

## PLATS

- ♠ Cannelloni farci épinard et ricotta gratiné, sauce tomate à l'origan
- ♥ Paleron de bœuf braisé, oignons et carottes glacés au jus, purée de céleri rave, herbes folles

## DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages  
*La maison du fromage, les Halles d'Avignon*
- ♣ Douceur vanille, caramel fleur de sel, noix de pécan
- ♠ Ananas rôti, sablé breton, parfait glacé coco citron vert

# MENU GARANCE | 50€

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

## ENTRÉES

- ◆ Ravioles de champignons des bois, sauce au vin jaune, parmesan, roquette, pignons de pins grillés
- ♣ Terrine de foie gras de canard maison, chutney d'oignons au vinaigre balsamique, pain noir grillé

## PLATS

- ♥ Saint Jacques rôties, riz noir crémeux, pousse d'épinard, beurre blanc condimenté
- ♠ Magret de canard rôti servi rosé, jus corsé, légumes d'hiver épicés, pommes de terre canailles, sauce aux herbes

## DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages  
*La maison du fromage, les Halles d'Avignon*
- ♣ Pavlova citron, granny smith, aneth
- ♥ Biscuit moelleux chocolat noisette, chantilly lactée, poire, estragon