

LA CARTE

ENTRÉES

- ◆ Œuf bio parfait, étuvé d'épinard, patate douce, sauce herbacée 12€
- ♣ Carpaccio de cabillaud skreï, kumquats, herbes fraîches et légumes croquants 12€
- ♠ Ravioles de champignons des bois, sauce au vin jaune, parmesan, roquette, pignons de pins grillés 14€
- ♥ Asperges vertes, cebo ibérique, sauce à l'ail des ours et huile de noisette, graine des moutarde pickles, croustillant de pain 14€

PLATS

- ♣ Cannelloni farci épinard et ricotta gratiné, sauce tomate à l'origan 22€
- ♥ Cuisse de volaille crousti-fondante, jus corsé, polenta crémeuse au parmesan, herbes fraîches, légumes grillés 22€
- ◆ Pavé de lieu jaune caramélisé sauce citronnelle safran, crème de cèleri, brocoletti grillés, condiment amande 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€
- ♠ Baba au parfum cointreau, marmelade d'orange, crème vanillée 10€
- ♥ Pavlova citron, granny smith, aneth 12€
- ◆ Strates croustillantes choco cacahuètes 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

- ◆ Œuf bio parfait, étuvé d'épinard, patate douce, sauce herbacée
- ♣ Carpaccio de cabillaud skreï, kumquats, herbes fraîches et légumes croquants

PLATS

- ♠ Cannelloni farci épinard et ricotta gratiné, sauce tomate à l'origan
- ♥ Cuisse de volaille crousti-fondante, jus corsé, polenta crémeuse au parmesan, herbes fraîches, légumes grillés

DESSERTS

- ◆ Assortiments de fromages
La maison du fromage, les Halles d'Avignon
- ♣ Douceur vanille, caramel fleur de sel, noix de pécan
- ♠ Baba au parfum cointreau, marmelade d'orange, crème vanillée

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
- ♣ Asperges vertes, cebo ibérique, sauce à l'ail des ours et huile de noisette, graine des moutarde pickles, croustillant de pain

PLATS

- ♥ Pavé de lieu jaune caramélisé sauce citronnelle safran, crème de cèleri, broccoletti grillés, condiment amande
- ♠ 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
- ♥ Strates croustillantes choco cacahuètes