

Cuisine de Saison

Servi le midi et le soir

En menu entrée, plat et dessert 38€

Entrées

Dans l'oignon

Rôti, farci aux pieds de cochon, truffes et brunoise d'agatha, bouillon d'oignon brûlé

La truite de l'Isle sur la Sorgue

Cuite au sel d'agrumes, guacamole et orange sanguine

Plats

Le Maigre

Nacré basse température, duo de choux de mon enfance, réduction de volaille

La Pintade

Le suprême rôti aux épices douces, cresson, carottes et émulsion d'écrevisses

(assiette de fromages « maison Pellegrini » sup. 7€)

Desserts

L'Isle Meringuée, éclats de cookies et tonka

La Tropicienne « Tropicprovençale » de Virginie Gaillardet

Ou

Le Dessert de la voisine « Eugénie »

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande.

Cuisine de Plaisir

Servi le midi et le soir

En menu entrée, plat et dessert 55€

Entrées

Les Saint Jacques indécises

Rôtie lardée fumée, cuite vapeur aux algues, en carpaccio exotique

Les Ravioles de bœuf comme une forêt noire

En sauce réduite légèrement chocolat, cerises confites et crème montée de bœuf

Plats

Le dos de Sandre

Au beurre blanc, salsifis brossés, trompettes des morts et épeautre soufflé

Le filet de Veau

En « Chateuse », pomme Anna aux olives, réduction de jus de veau de Collioure

(Assiette de fromages « maison Pellegrini » sup. 7€)

Desserts

Le chocolat des filles

Le crémeux très « feng shui » à la main de Bouddha, gel berocca rhum citron

L'improbable carotte

Pochée dans un sirop d'hibiscus, orange sanguine et sponge-cake pistache

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande.

L'Orient Express de 12h17

Servi uniquement le midi – Hors Dimanche

<i>Le kebab d'agneau de 7 heures</i>	<i>19€</i>
<i>La Formule à déjeuner entrée, plat et dessert (entrée plat ou plat dessert 17€)</i>	<i>20€</i>

Compagnons de voyage

Plats pour 2 à 3 convives

<i>La côte de bœuf (+/- 1Kg), légumes rôtis, patatas bravas</i>	<i>84€</i>
<i>Épaule d'agneau (+/- 1Kg) comme un couscous, bouillon oriental à la menthe</i>	<i>68€</i>
<i>Poisson entier et levé en feuille de bananier, petits légumes et riz sauvage</i>	
<i>tarif variable, sur commande minimum 3 jours avant</i>	

Tapas partout

Servi le midi et le soir

<i>La Demi-douzaine d'escargots à la bourguignonne</i>	<i>8€</i>
<i>L'Assiette de Jambon pata negra Cebo de campo au couteau</i>	<i>20€</i>
<i>La planche de Fromage à partager « maison Pellegrini »</i>	<i>15€</i>
<i>Accras de poisson sauce douce et piquante</i>	<i>15€</i>

Les petits gastronomes

(Jusqu'à 10 ans) 12€

Les Gnocchi au beurre, jambon blanc du Ventoux et parmesan
Boule de Glace artisanale Isabella

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande.

A la carte

Les Entrées

<i>Dans l'oignon</i>	12€
<i>La truite de la Sorgue</i>	12€
<i>Les saint jacques indécises</i>	18€
<i>Les ravioles de bœuf façon forêt noire</i>	18€

Les Plats

<i>Le maigre</i>	22€
<i>Le dos de sandre</i>	32€
<i>La pintade</i>	22€
<i>Le filet de veau en chartreuse</i>	32€

Les desserts

<i>L'Isle meringuée</i>	9€
<i>La Troprovençale de Virginie Gaillardet</i>	9€
<i>Le dessert d'Eugenie</i>	9€
<i>Le Chocolat des filles</i>	12€
<i>L'Improbable Carotte</i>	12€

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande.