

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Gordes 84220
Joassan Frères, Revest du Bion 04150
Le Colombier du Comtat, Sarrians 84260

Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue, l'Isle-sur-la-Sorgue 84800
Coté Fish, Le Grau-du-roi 30240
Château Castillonne, Saint-Guilhem le Desert 34150

Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc 84460
Un Coin de Jardin, Robion 84440
Roland Tranchimand, Lacoste 84480
Aux Saveurs des Truffes, Méthamis 84570
Sandrine Faucou, Vachères 04110
Patrick Agnel, Bonnieux 84480
La Ferme Sainte-Cécile, Arles 13200
Domaine Saint Vincent, Mallemort 13370
Moulin Dauphin, Cucuron 84160
Moulin Saint Joseph, Grans 13450

Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult 84220
Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine 84110
La Ferme du Petit Luberon, Lauris 84360

Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard 13160
Café Lomi, Le Poët Laval 26160

Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement,
c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants
afin d'offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique.
6€ par personne



Attaché au bonheur simple et aux partages, notre cuisine a le goût vrai d'une pêche,
d'une cueillette, d'une agriculture paysanne où le temps qui passe modèle et façonne nos assiettes.

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Prix nets, taxes et service compris.

MENU LUBERON

Crabe bleu et oursins, choux-fleurs crémeux et gelée de favouille à l'anis.

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis, sauce Blanquette végétale

Turbot de Méditerranée poché, endives, poires et poutargue

Salmis de pigeons, darphin de salsifis, anchois et cuisses confites

Fromages de Provence

Glace de topinambour, praliné fumé et vanille crémeuse

175€

LA SÉLECTION DE NOTRE SOMMELIER

2021 AOP Bandol, L'Irréductible, La Bégude

2019 AOP Côtes-du-Rhône, Hypnotic, E. Gagnepain & D. Risoul

2021 AOP Rully, 1er cru La Pucelle, Domaine de Belleville

2020 AOP Gigondas, Aux lieux-dits, Domaine Santa Duc

2021 IGP Vaucluse, Le Ché, Domaine Leschancel

AOP Champagne, Brut réserve, Billecart-Salmon

95€