

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.

Réveillon de la Saint-Sylvestre

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

Tartare de Saint-Jacques tièdes à la truffe, jus des barbes au lard du Ventoux

Gnocchis de butternut et consommé infusé aux polypodes

Turbot de Méditerranée au caviar Baeri affiné, endives, poires et poutargue

Chevreuril rôti au genièvre, poivrade et salsifis à la truffe noire

Tomme de chèvre à la truffe melanosporum, salade sauvage

Glace de topinambour, praliné fumé et vanille crémeuse

Menu à 390€, boissons comprises

La sélection de notre sommelier

Coupe de Champagne Dom Pérignon 2013

2021 AOP Bandol, L'Irréductible, La Bégude

2022 AOP Saint-Romain, Sous le Château, A.Gras

2022 AOP Saint-Peray, Version Longue, F.Villard

2021 AOP Puligny-Montrachet, 1er cru Champs Gains, G & J Meunier

2019 AOP Châteauneuf-du-Pape, Chaupin, Domaine de la Janasse

2022 AOP Vacqueyras, Les Christins, Famille Perrin

2016 AOP Champagne, Cuvée 1522, Philipponnat