

## A L'ARDOISE SERVIE LE MIDI UNIQUEMENT

*Tous les jours, tous les midis (sauf évènement spécifique)*

**L'Entrée et le plat OU le plat et le dessert du jour 17.00€**

**L'Entrée, le plat, le dessert du jour 19.00€**

*Entrée, main course, dessert of the day*

**L'entrée du jour, entrée of the day ..... 8 euros**

**Le plat du jour, Main course of the day ..... 14 euros**

**Le dessert du jour, the dessert of the day..... 6 euros**

**MENU ENFANT (Children menu) ..... 12 euros**

**Viande ou Poisson et son accompagnement**

*Fish or meat and an accompaniment*

**Glace 2 boules ou dessert du jour**

*Ice cream or the dessert of the day*

## LE BISTROT TRUFFES D'ETE

*Tous les jours, midis ET soirs (sauf évènement spécifique)*

**Pâtes aux truffes d'été\* summer truffle pasta ..... 19 euros**

**Omelette aux truffes d'été\*, summer truffle omelette..... 19 euros**

\*Truffe noire: Tuber Melanosporum sortie du grand froid

**Liste des allergènes présents dans nos menus sur simple demande auprès de notre personnel**

# LE MENU DES DENTELLES

29.00€


## Pour commencer


Nos prix à la carte

 Boudin noir fermier rôti, croustillant aux deux compotes pommes et oignons  
Crème de moutarde et gastrique au cidre ..... 10 euros  
*Black pudding, crispy onion and apple compote, mustard cream*

 *ou* Saumon mariné à la betterave et anis, salade de fenouil aux agrumes,  
vinaigrette à l'encre de seiche ..... 10 euros  
*Marinated salmon, beet and anise, fennel salad and citrus fruit, vinaigrette with cuttlefish ink*

## A suivre


 Dos de canard rôti, purée de patate douce au gingembre,  
Jus au poivre vert et citron vert ..... 20 euros  
*Breast of duck, mashed sweet potato with ginger, green peppercorn and lime jus*

 *ou* Le poisson selon arrivage ..... 20 euros  
*Fish of the day, recipe of the moment*

**Pour finir :** Faites vous plaisir parmi les choix de notre carte de dessert

# LA CARTE DES DESSERTS

 Le cheese cake aux agrumes, sorbet à l'orange sanguine ..... 9 euros  
*Citrus fruit cheese cake, blood orange sorbet*

 *Ou* Duo de sorbet maison et son brownie ..... 9 euros  
*Home-made sorbet, brownie*

 *Ou* Gratin de fraises de pays façon sabayon au basilic ..... 9 euros  
*Strawberry sabayon and basil*

 *Ou* Entremet chocolat noir, crème de cacahuètes sur feuillantine, glace vanille ..... 10 euros  
*Chocolate cake, peanuts cream, vanilla ice cream*

*Ou* L'assiette de fromages affinés par Claudine Vigier ..... 10 euros  
*A plate of fresh selected cheese by Claudine Vigier*

# LE MENU VENTOUX

39.00€



Le menu et l'accord mets et vins du sommelier

(2 verres de vin de 10cl)

49.00€

## Pour commencer

Nos prix à la carte



Escalope de foie gras poêlée Barigoule d'artichauts confits à l'huile d'olive,  
jus de canard à la lavande

15 euros

*Artichokes confit with olive oil, lavender and duck jus, seared foie gras*



IGP des Collines rhodaniennes blanc, Montez le petit Viognier 2015..... 7 euros



Ou Velouté de petits pois, sauté d'escargots en persillade, espuma de lard ..... 12 euros

*Creamed spring pea soup, fried snails and a mixture of parsley and garlic, bacon espuma*



IGP des pays de l'Hérault blanc, Pas de l'escalette, clapas 2014 ..... 7 euros

## A suivre



Le filet de bœuf jus au porto,..... 25 euros

*Beef filet, porto jus*



AOC Chateauneuf-du-Pape, Roger Sabon, les Olivets 2014..... 9 euros



Ou Picatta de lotte, asperges de pays et hollandaise à la truffes d'été ..... 25 euros

*Monkfish, green asparagus and summer truffles*



AOC Vacqueyras blanc, Domaine Montvac, Mélodine 2015..... 7 euros



Ou Le filet de veau rôti, champignons du moment et jus à l'estragon ..... 25 euros

*Roasted veal filet, mushrooms, tarragon sauce*



AOC Crozes Hermitage rouge, Domaine Combier 2015 ..... 6 euros

## Pour finir

Faites vous plaisir parmi les choix de notre carte de dessert

*Liste des allergènes présents dans nos menus sur simple demande auprès de notre personnel*