

LE MENU BISTRONOMIE

33.00€

Pour commencer

Nos prix à la carte

**Asperges de pays et croustilles de lapin, espuma de citron
copeaux de jambon Noir de Bigorre..... 13€**

Asparagus, rabbit croustilles and cured ham (Noir de Bigorre)

**Ou Encornets confits, salade de légumes croquants,
focaccia mousse de chèvre et poudre d'olives noires..... 15€**

Confited squid, crunchy spring vegetable salad, focaccia bread and olive powder

Puis

**Carré d'agneau et son beignet aux épices orientales,
petits pois et oignons grelots 25€**

Rack of lamb, spiced oriental beignet, garden peas and baby onions

Ou Cabillaud rôti, émulsion de moule au curry, déclinaison de choux fleur 25€

Oven roasted cod, curry and mussel emulsion, cauliflower indifferent forms

Enfin

**Tarte rhubarbe et framboise, coulis de rhubarbe
crème mascarpone et vanille, sorbet à la framboise..... 10€**

Rhubarb and raspberry tart, rhubarb coulis and mascarpone vanilla cream

Ou La forêt noire à notre façon 10€

Black forest cake (our way)

**Ou La fraise de Carpentras en crème vanillée façon crème brûlée,
glace fraise tagada 10€**

Local Carpentras strawberries, vanilla creme brulee, strawberry tagada ice cream

Ou L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy Cheese plate..... 10€

Chef de cuisine : John Ellis

Profitez des dernières Truffes NOIRES *

Les pâtes aux truffes* 35€

Pasta with black truffes

L'omelette aux truffes* noires 35€

Black truffle omelet

Le fromage de chèvre frais du plateau de Sault aux truffes 15€

Goat cheese from Sault with black truffles

Et aussi !

L'assiette de fromages affinés par la fromagerie Mercy à Carpentras 10€

A plate of fresh selected cheese

**Truffes noires d'hiver, Tuber Melanosporum*

Règlement accepté par Carte bancaire, American express, Titres restaurant, Espèces

Règlement non accepté par chèque et chèques vacances

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