



Le Menu Complet (entrée, plat et dessert) à 24 €

**Entrées :**

-Petit Aïoli, Cabillaud et Crevettes 9.00 €

-Vitello Tonnato et Barigoule d’Artichauts 9.00 €

-Méli Mélo de Tomates et Petits Pois, et Chèvre Frais du Ventoux 9.00 €

**Plats :**

-Poitrine de Cochon du Ventoux Confite, Lentilles Vertes du Puy et Petits Légumes 14.00 €

-Caille Grillée et Foie Gras Poêlé, Risotto aux Fruits Secs et Asperges Vertes 14.00 €

-Piperade de Daurade, et Courgettes Sifflet 14.00 €

**Desserts :**

-Verrine Rhubarbe Fraise, et Dacquoise aux Amandes 5.00 €

-Verrine Pommes Caramélisées, Crumble et Chantilly Caramel 5.00 €

-Tartelette Chocolat Praliné et Cacahuètes 5.00 €

Et en plus … du Pain Feuilleté (1€) - Fougasse aux Herbes (1€)

**Notre sélection de « Vins à Emporter »**

**Les Rosés :**

**A.O.C Gigondas** « Romane Machotte » 2018 18.00 €

Domaine Pierre Amadieu

**I.G.P Vaucluse** 201810.00 €

Domaine de l’Abbé Dine

**Les Blancs :**

**A.O.C Côtes du Rhône**

Domaine de l’Abbé Dine *(Nathalie Raynaud)*  2018 12.00 €

Domaine Le Clos du Caillou « Le Bouquet des Garrigues » 2018 20.00 €

**I.G.P Ventoux** « Léonides »

Domaine Solence **(50cl)** 2019 10.00 €

**A.O.C Saint-Joseph** « Silice »

Domaine Coursodon 2019 32.00 €

**A.O.C Châteauneuf du Pape**

Domaine Chante Cigale (C. Favier) 2019 32.00 €

**Les Rouges :**

**I.G.P Ventoux**

Domaine Solence « Les 3 Pères » *(J-Luc Isnard)* **(50cl)** 2018 10.00 €

Château La Croix des Pins « Les 3 Villages » *(JP Valade)* 2017 14.00 €

**A.O.C Gigondas** « Romane Machotte »

Domaine Pierre Amadieu **(50 cl)** 2015 16.00 €

**A.O.C Saint Joseph** « Silice »

Domaine Coursodon 2018 32.00 €

**A.O.C Châteauneuf du Pape**

Domaine Chante Cigale (C. Favier) 2016 36.00 €

**Les Bulles :**

**Maison Ruffin à Etoges**

A.O.C Champagne Brut « Chardonnay »36.00 €