

Un Amour de Provence

*En compagnie d'Edouard Loubet
Laissez-vous guider sur les sentiers du Luberon...*

*Huîtres Tièdes à la Ventrèche de Cochon Grillée
Purée d'Orties & Céleri Bulbeux
Relevée l'Huile d'Olive de Cucuron*
🍷🍷🍷

*Queue de Lotte à la Sarriette
Premières Fèves & Asperges Vertes
Gaspacho Froid à la Livèche*
🍷🍷🍷

Pause Provençale Selon Edouard Loubet
🍷🍷🍷

*Onglet de Bœuf "Black Angus"
Racine de Panais Rôtie de ses Sucs, Echalote Confite au Genièvre
Jus de Cuisson au Gland de Chêne Torréfié*
🍷🍷🍷

*Crème Glacée à l'Eucalyptus
Agrumes de Pamplemousse
Granité de Pamplemousse*
🍷🍷🍷

*Cœur Brisé à la Crème Blanche
Jus de Framboise à la Bergamote
Meringue à la Rose*
🍷🍷🍷

Mignardises de notre Pâtissier

121 €uros
Tout changement sera facturé au prix de la carte
Tous nos tarifs sont en prix net T.T.C

SANTERS de PROVENCE

*En compagnie d'Edouard Loubet
Laissez-vous guider sur les sentiers du Luberon...*

*Betterave & Persil, Un Œuf Magique
Relevé de Bigorneau & Son Jus
Pour le Caviar*
🍷🍷🍷

*Huîtres Tièdes à la Ventrèche de Cochon Grillée
Purée d'Orties & Céleri Bulbeux
Relevée l'Huile d'Olive de Cucuron*
🍷🍷🍷

*Queue de Lotte à la Sarriette
Premières Fèves & Asperges Vertes
Gaspacho Froid à la Livèche*
🍷🍷🍷

Pause Provençale Selon Edouard Loubet
🍷🍷🍷

*Onglet de Bœuf "Black Angus"
Racine de Panais Rôtie de ses Sucs, Echalote Confite au Genièvre
Jus de Cuisson au Gland de Chêne Torréfié*
🍷🍷🍷

*Crème Glacée à l'Eucalyptus
Agrumes de Pamplemousse
Granité de Pamplemousse*
🍷🍷🍷

*Soufflé au Cèdre des Crêtes du Haut Luberon
Crème Glacée aux Clous de Girofle
Mendiant Croquant*
🍷🍷🍷

Mignardises de notre Pâtissier

140 Euros
Tout changement sera facturé au prix de la carte
Tous nos tarifs sont en prix net T.T.C

Où la Truffe

*En compagnie d'Edouard Loubet
Laissez-vous guider sur les sentiers du Luberon...*

*Petit Ragoût d'Escargot
Tabac d'Herbes du Luberon*
🍷🍷🍷

*Ecrasé de Pomme Ratte au Vacherin
Patate Comme une Tartiff' à la Vapeur de Vin Blanc
Truffe des Claparèdes*
🍷🍷🍷

*Sandre en Ecaille de Pomme de Terre
Jus Mousseux au Diamant Noir*
🍷🍷🍷

Consommé de Racine, Infusé au Démon de Gourmandise
🍷🍷🍷

*Boudin Blanc de Volaille Truffé au Diamant Noir
Spaghetti de Céleri Bulbeux
Jus à la Rabasse du Luberon & Perle d'Huile*
🍷🍷🍷

*Cocotte Lutée Comme Autrefois
Toutes les Racines de notre Cueillette
Truffe Melanosporum*
🍷🍷🍷

*Marbrier de Goult
Truffé Par Nos Soins
Salade des Champs "Barbabou de Pierrouret"*
🍷🍷🍷

*La Truffe d'Hiver Comme un Jivara
Son Anglaise Recuite au Thym
Crumble de Truffe*
🍷🍷🍷

Mignardises de notre Pâtissier

190 Euros
Tout changement sera facturé au prix de la carte
Tous nos tarifs sont en prix net T.T.C

*En compagnie d'Edouard Loubet
Laissez vous guider sur les sentiers du Luberon...*

Clin d'œil à Edouard de Bouche à Oreille...

*Senteur du Luberon
50,00€*

*La Pause Provençale selon Edouard Loubet
50,00€*

*Autour de la Pêche ou de la Boucherie
50,00€*

*Gourmandises de Notre Pâtissier
50,00€*

*58 €
Hors boissons
Ou
70 €
De l'apéritif au café*

Valable lors de vos déjeuners de semaine