

# Carte d'Hiver

## LES ENTREES

---

|   |     |
|---|-----|
| Foie gras de canard de la <i>Ferme du Puntoun</i> mi-cuit, gelée de poivre mignonette | 22€ |
| Minestrone de légumes du moment cuit dans un bouillon aux parfums de Provence         | 20€ |
| Pressé de volaille fermière aux condiments, sauce gribiche, petit mesclun             | 21€ |

## LES PLATS

---

|  |     |
|--|-----|
| Rougail de cabillaud, pointe de sel, citron confit, légumes de saison au jus de cuisson                    | 28€ |
| Effiloché de cochon au jus d'ail et romarin, écrasé de pommes de terre « paysanne »                        | 28€ |
| Pièce d'agneau aux fruits secs cuite au four, petit épeautre de Sault en semoule parfumé à l'huile d'olive | 29€ |
| Noix de Saint Jacques rôties au beurre et tatin de butternut aux épices douces                             | 29€ |

## LES FROMAGES

de « Lou Canesteou » à Vaison la Romaine »

---

|   |     |
|---|-----|
| L'assortiment de fromages affinés                         | 12€ |
| La trilogie de fromage chèvre et brebis, confiture maison | 10€ |

## LES DESSERTS

---

|   |     |
|---|-----|
| Entremets fromage blanc et ananas rôti à la vanille Bourbon | 13€ |
| Fondant au chocolat 64% cœur coulant, crème glacée nata     | 14€ |
| Financier aux pommes caramélisées et crème glacée au miel   | 14€ |
| Assortiment de sorbets ou glaces                            | 12€ |



Notre chef, **Yoan Grassi**

