

Carte de Printemps

LES ENTREES

Asperges et vinaigrette aux morilles, jaune d'œuf confit à l'huile d'olive <i>sans gluten</i>	22€
Velouté de petits pois, roulé de printemps aux carottes et petits légumes <i>sans gluten</i>	20€
Poireaux rôtis à l'huile d'olive, mousse aux herbes fraîches	21€
Pressé de foie gras mi-cuit de la « Ferme du Puntoun », confit d'olive noire	22€

LES PLATS

Cuisse de canard confite en cromesquis, risotto de petit épeautre de Sault, jus aux agrumes	28€
Filet de Saint-Pierre cuit dans une soupe de poissons de roche, pommes de terre et carottes	28€
Pièce de bœuf rôtie au beurre, patate douce, jus de baie de la passion <i>sans gluten</i>	29€
Filet de loup cuit sur la peau, fricassée de légumes printaniers <i>sans gluten</i>	29€

LES FROMAGES

de « Lou Canesteou » à Vaison la Romaine »

L'assortiment de fromages affinés	13€
La trilogie de fromage chèvre et brebis, confiture maison	12€

LES DESSERTS

Entremets mûre, feuillantine, biscuit au thé matcha et crème glacée au thé	14€
Blancs en neige aux éclats de caramel et soupe de pop-corn <i>sans gluten</i>	13€
Croustillant aux fraises de Pays, ganache montée chocolat blanc, crème à la vanille Bourbon	14€
Assortiment de sorbets et tuile aux amandes <i>sans gluten</i>	12€



Notre chef, **Yoan Grassi**

