

# Carte d'Automne



## LES ENTREES

---

Foie gras de canard de la <i>Ferme du Puntoun</i> mi-cuit, coulis de figues	22€
Croustillant de poulpe sur une crème de chorizo, petit mesclun de salade	20€
Velouté de lentilles vertes, crémeux de cèpes et petits croutons au beurre	21€

## LES PLATS

---

Brandade de morue, légumes du moment, jus de soupe « <i>bouillabaisse</i> »	28€
Joue de cochon confite à l'huile d'olive, gnocchis au parmesan	28€
Magret de canard juste rôti, fricassée de champignons et jus court	29€
Poisson selon arrivage, risotto de riz vénéré	28€

## 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 pomme, sablé vanille	13€
Chocolat cacahuète, mousse caramélisée	14€
Pain de Gènes à l'huile d'olive, fruits de saison et chantilly verveine	13€
Assortiment de sorbets ou glaces	12€



Notre chef, **Yoan Grassi**