

La Carte Automnale

Uniquement le midi

* Servis en room service

Pour commencer

- | | |
|--|---------|
| * Soupe de poisson de roche, croûtons à l'ail et rouille maison
<i>Rock fish soup, garlic croutons and homemade rouille</i> | 18,00 € |
| * Tartare de thon à la provençale aux olives Taggiasca
<i>Provençal tuna tartare with Taggiasca olives</i> | 15,00 € |
| Velouté de butternut, compotée d'oignons doux et tartine au chèvre frais
<i>Butternut soup, sweet onion compote and toast with fresh goat cheese</i> | 13,00 € |
| * Terrine de cuisse de canard confit et foie gras, chutney à la poire
<i>Duck leg confit and foie gras terrine, pear chutney</i> | 16,00 € |

Pour suivre

- | | |
|--|---------|
| * Salade Thaï de poulet croustillant
<i>Crispy chicken Thai salad</i> | 19,00 € |
| * Poke Bowl de petit épeautre du Ventoux veggie
<i>Mont Ventoux small spelled poke bowl veggie</i> | 17,00 € |
| Poke Bowl de petit épeautre du Ventoux : pêche du jour ou poulet
<i>Mont Ventoux small spelled poke bowl: fish of the day or chicken</i> | 21,00 € |
| * Risotto à la poutargue râpée
<i>Grated bottarga risotto</i> | 25,00 € |
| Gambas sautées, linguine à la tomate retour d'Italie
<i>Sautéed prawns, linguine with tomato</i> | 28,00 € |
| * Entrecôte Charolaise (300g) à la plancha, beurre béarnaise et potatoes
<i>Charolaise rib steak (300g) plancha-grilled, Béarnaise butter and potatoes</i> | 30,00 € |
| Thon rouge snacké, écrasée de pomme de terre et vinaigrette « grenade-noix de cajou »
<i>Seared red tuna, mashed potatoes and "pomegranate-cashew" vinaigrette</i> | 29,00 € |

Pour finir

- | | |
|--|---------|
| * Banane et avocat en tube croustillant de noix de coco, perle du Japon, un peu de gingembre
<i>Banana and avocado, as a crispy tube with coconut, "Japan Pearl" (Tapioca), ginger</i> | 12,00 € |
| * Ananas Victoria rôti, marmelade au gingembre et sorbet pina colada
<i>Roasted Victoria pineapple, ginger marmalade and pina colada sorbet</i> | 10,00 € |
| Chocolat liégeois au gruë, chantilly pandan
<i>Liegeois chocolate, pandan whipped cream</i> | 9,00 € |
| Biscuit pain de Gênes aux agrumes, mangue et mousse au chocolat blanc
<i>« Pain de Gênes » biscuit with citrus fruit, mango and white chocolate mousse</i> | 10,00 € |
| * Assortiment de glaces et sorbets - Selection of ice creams and sorbet | 8,00 € |



Nos menus



« Le Saveur »

Le midi et le soir

49 €

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson ou d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte des créations

« Le Plaisir »

Le midi et le soir

59 €

Menu se composant d'une entrée, d'un poisson, d'une viande, d'un dessert à choisir sur la carte des créations

« Le Découverte »

Le midi et le soir

75 €

Menu permettant de découvrir une palette de saveur en 6 services
(Menu servi pour l'ensemble des convives)

« L'enfantillage »

Le midi et le soir

16 € - Jusqu'à 10 ans

La Carte des Créations

Les entrées

Midi et soir

- Maquereau de Méditerranée : cru, mariné minute. Coulis de roquette, glace wasabi **15,00 €**
- Huitres « La Réserve Tarbouriech » : topinambour et café dans tous leurs états **17,50 €**
- Paleron de bœuf Black Angus : comme une macaronade Sétoise en conchiglioni farcis **16,50 €**

Les poissons

- Joues de lotte : rôties en bourguignon blanc relevés au poivre vert **35,00 €**
- Coquilles Saint Jacques : juste snackées, taboulé de chou-fleur et fruits secs à l'oriental **36,00 €**

Les viandes

- Cochon « Domaine d'Abotia » : poitrine confite, caramel de tomate au poivre Sichuan. Liliacées comme à Hong Kong **31,00 €**
- Onglet de veau : pizzaiola fumée, pomme de terre vitelotte sautée **34,00 €**

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES :

12,00 €

Les desserts

- Banane et avocat en tube croustillant de noix de coco, perle de Japon, un peu de gingembre **12,00 €**
- Chocolat 72 % : en soufflé glacé aux cacahuètes caramélisées... **12,00 €**
- Ananas Victoria : rôti, marmelade et sponge cake « gingembre-estragon » **12,00 €**

Carte des Vins

Verre de Vin "Sélection du moment"

8€ (12cl)

Les Vins Blancs

	75cl	50 cl
Bordeaux		
A.O.C. Côtes de Blaye		
Château Pey-Bonhomme-Les-Tours 2018	39 €	
Vallée de la Loire		
A.O.C. Sancerre		
Domaine Rimbault 2019	41 €	23 € (37,5cl)
A.O.C. Savennières-Roche-aux-Moines		
La Coulée de Serrant « Le Vieux Clos » 2015	75 €	
Provence		
A.O.P. Cassis		
Clos Sainte Magdeleine 2019	43 €	
A.O.P. Côteaux d’Aix en Provence		
Château Ste Marguerite Cru Classé 2019	40 €	34 €
Château La Coste «Les Pentes Douces» 2018	40 €	32 €
Domaine La Coste «Grand vin Blanc» 2018	51 €	
A.O.P. Côtes de Provence		
Domaine Gavoty « Clarendon » 2018	41 €	31 €
Domaine La Courtade Porquerolles «Les Terrasses» 2019	34 €	27 €
Minuty «Prestige» 2019	42 €	25 €
Château La Gordonne «Vérité du Terroir» 2018	25 €	
A.O.C. Bandol		
Domaine Dupuy de Lôme 2019	40 €	

Les Vins Blancs

75cl 50 cl

Corse

A.O.P. Sartene

Domaine Pero Longo «Sérénité» **2019** 43 €

Languedoc

A.O.P. Château Rouquette sur mer

La Clape en Languedoc «Cuvée Arpège» **2018** 32 €

Bourgogne

A.O.C. Chablis

Domaine Dauvissat **2018** 40 €

Vallée du Rhône méridionale

A.O.P. Luberon

Domaine Bastide du Claux «Barraban» **2018** 32 € 26 €

A.O.C. Châteauneuf-du pape

Domaine Usseglio **2015** 65 €

Clos La Roquette **2016** 64 €

Clos de l'Oratoire des Papes **2017** 90 €

Sud-ouest

I.G.P. Côtes de Gascogne

Domaine des Cassagnoles **2018** 31 €

Les Vins Rouges

	75 cl	50 cl
--	-------	-------

Bordeaux

A.O.C. Côtes de Blaye

Château Pey-Bonhomme-Les-Tours 2017	38 €	
--	-------------	--

A.O.C. Côtes de Bourg

Château Château La Grolet «Tête de cuvée» 2016	38 €	
---	-------------	--

Vallée de la Loire

A.O.C. Sancerre

Domaine Rimbault 2017	42 €	25 €(37,5cl)
------------------------------	-------------	---------------------

Bourgogne

A.O.C. Bourgogne

Domaine des Perdrix 2017	50 €	
---------------------------------	-------------	--

Vallée du Rhône Méridionale

A.O.P. Luberon

Domaine Bastide du Claux «Malacare» 2016	30 €	23 €
---	-------------	-------------

A.O.C. Côtes du Rhône

Domaine Le Clos du Caillou «Le Caillou» 2016	30 €	
---	-------------	--

Domaine Jean Deydier et fils «Les Clefs d'Or» 2013	49 €	
---	-------------	--

A.O.C. Cairanne

Domaine de l'Arnesque 2015	50 €	
-----------------------------------	-------------	--

A.O.C. Châteauneuf-du-pape

Domaine Usseglio 2015	64 €	
------------------------------	-------------	--

Clos de l'Oratoire des Papes 2016	80 €	
--	-------------	--

Vallée du Rhône Septentrionale

A.O.P. Crozes-Hermitage

Domaine Yves Chaves 201847 €27 € (37.5cl)

Les Vins Rouges

75 cl50 cl

Provence

A.O.C. Côtes de Provence

Château La Gordonne «Vérité du Terroir» 201430 €

Domaine La Courtade Porquerolles «Les Terrasses» 201834 €25 €

Château Sainte Marguerite Cru Classé 201844 €27 €

Domaine Roubine Cru Classé 201645 €

Minuty «Prestige» 201742 €25 €

A.O.C. Coteaux d’Aix en Provence

Château La Coste «Les Pentes Douces» 201640 €32 €

Domaine de la Cadenière 201825 €18 €

A.O.C. Bandol

Domaine Dupuy De Lôme 201744 €24 €

Château de Pibarnon 201558 €

Corse

A.O.P. Sartene

Domaine Pero Longo «esprit de la terre» 201754 €

Languedoc

A.O.P. Château Rouquette sur mer

La Clape en Languedoc «Cuvée Henri Lapierre» 201555 €

Les Vins Rosés

Provence

A.O.C. Côtes de Provence

	75cl	50 cl
Château Sainte Marguerite Cru Classé 2018	39 €	30 €
Château Roubine Cru Classé 2019	43 €	30 €
Domaine La Courtade Porquerolles «Les Terrasses» 2019	33 €	23 €
Minuty « Prestige » 2019	42 €	25 €

A.O.P. Côteaux d’Aix en Provence

Domaine de la Cadenière 2018	27 €	20 €
-------------------------------------	------	------

A.O.C. Bandol

Domaine Dupuy de Lôme 2019	32 €	25 €
-----------------------------------	------	------

Château de Pibarnon 2018	43 €	
---------------------------------	------	--

Les Champagnes

	75cl	12cl
--	------	------

Brimoncourt Brut « cuvée régence »	84 €	15 €
------------------------------------	------	------

Ruinart Brut	160 €	
--------------	-------	--

Ruinart Rosé	160 €	
--------------	-------	--

Ruinart Blanc de Blanc	200 €	
------------------------	-------	--

Hostomme Arpent extra brut 5 cépages	80 €	
--------------------------------------	------	--

Brimoncourt Rosé	92 €	
------------------	------	--

Les apéritifs

Kir royal (cassis, mûres, pêche, framboise)	12 cl	14 €
Kir (cassis, mûres, pêche, framboise)	12 cl	8 €
Spritz (apérol, Prosecco, orezza)	15 cl	12 €
Martini blanc ou rouge	5 cl	7 €
Suze	8 cl	6 €
Campari	10 cl	7 €
Americano	10 cl	10 €
Porto Borges Ruby et White	4 cl	7 €
Porto Borges Soalheira	4 cl	7 €
Ricard/Pastis	2 cl	6 €

Les bières

Pression :

Affligem	25 cl	5 €
Affligem	50 cl	8 €

Bouteilles :

Heineken blonde	33 cl	6 €
Hoegaarden blanche	33 cl	6 €

Les whiskys

Jack Daniels (Tennessee, USA)	4 cl	8 €
Bourbon Four Roses (Kentucky, USA)	4 cl	10 €
J&B (Ecosse)	4 cl	6 €
Togoushi (Japon)	4 cl	14 €
Chivas 12 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	8 €
Johnnie Walker Black Label (Ecosse)	4 cl	10 €
Aberlour 10 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	8 €
Talisker 10 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	8 €
Knockando 12 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	10 €
Lagavulin 16 ans d'âge (Ecosse)	4 cl	13 €

Les digestifs

Get 27, Get 31	4 cl	7 €
Rhum Diplomatico	4 cl	13 €
Rhum Don Papa	4 cl	14 €
Rhum Zacapa	4 cl	14 €
Baileys	4 cl	7 €
Amaretto	4 cl	7 €
Limoncello	4 cl	7 €

Poire william	4 cl	7 €
Mirabelle	4 cl	7 €
Tequila Silver Sauza	4 cl	7 €
Gin Bombay	4 cl	7 €
Vodka Absolut	4 cl	7 €
Calvados Beaujour	4 cl	7 €
Armagnac Samelens	4 cl	8 €
Cognac Hennessy VS	4 cl	10 €
Fine de cognac hennessy	4 cl	16 €
Sake Sakura-Misen	4 cl	10 €

Les softs

Sirop à l'eau (Fraise, Grenadine, Menthe, Citron, Orgeat, Pêche)		4 €
Coca cola, coca cola zero	33 cl	6 €
Schweppes (tonic et agrumes)	25 cl	6 €
Orangina	25 cl	6 €
Limonade	25 cl	6 €
Perrier	33 cl	6 €
Ice Tea	25 cl	6 €
Bitter San Pellegrino	10 cl	4 €
Jus de fruit « Esprit Gourmand »	25 cl	8 €
(Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Abricot, Fruits rouges)		
Supplément soda		3 €
Supplément sirop		2 €

Les eaux

Bouteille de 75 cl :		
Evian		6 €
Badoit		6 €
Orezza		6 €
La 808		6 €
Bouteille de 50 cl :		
Orezza		4,5 €

Les cafés, thés et infusions

Express		3,5 €
Noisette		4 €
Café Crème		5 €
Cappuccino		6 €
Thés, Infusion		6 €