



Bistrot

*Convier quelqu'un,
c'est se charger de son bonheur
pendant tout le temps qu'il est sous notre toit.*

Anthelme Brillat-Savarin



À LA CARTE

Entrée

Foie gras de canard du Sud-Ouest confit au piment d'Espelette,
chutney de fruits de saison.....21.00 €

Salade complète de crudités de saison.....18.00 €

La Carte des Grillades

Côte de bœuf d'origine française grillée (500g minimum), sauce béarnaise,
pommes de terre grenaille rôties aux herbes et légumes du moment.....45.00 €

Entrecôte de bœuf d'origine française grillée (280g environ),
beurre aux herbes, frites fraîches et légumes du moment.....34.00 €

Carré de jeune agneau rôti et pressé d'épaule confite en croûte d'herbes,
garniture du moment.....34.00 €

Côte de veau d'origine française grillée, garniture du moment.....34.00 €

Sole de Méditerranée, beurre noisette citronné, garniture du moment.....40.00 €
(à découper par vos soins)

Hamburger cuit et assaisonné façon tartare, frites fraîches et ketchup
maison.....21.00 €

Assiette de Fromages.....10.00 €

Dessert

Tartelette à la fraise et amande de Provence.....16.00 €

Toutes nos viandes sont garanties d'origine française.



BISTROT

Formule à 39.00 €

L'entrée au choix

Melon de Cavaillon au basilic et fève de tonka,
filet de porc du Mont Ventoux séché
ou

Œuf mollet frit au citron jaune, saumon fumé de Pertuis

Le plat au choix

Lieu jaune sauvage à la plancha, pommes de terre écrasées à la fourchette
émulsionnées à l'huile d'olive, fenouil et oignon confit aux graines de fenouil
ou

Gigot de jeune agneau rôti au piment d'Espelette,
crumble de légumes à la cacahuète et pommes de terre Grenaille rôties

Le dessert au choix

Tarte au citron jaune meringuée, sorbet au citron vert
ou

Fontainebleau

ou

Tarte amandine à la cerise, crème glacée à la vanille de Madagascar

N'hésitez pas à demander conseil auprès de notre Maître d'Hôtel.
Toutes nos viandes bovines sont garanties d'origine française.