



### *ENTRÉES*

Soupe au pistou de la Villa La Coste à l'huile d'olive du domaine 22

Foie gras de canard mi-cuit de la Maison Dupérier, chutney de fruits et brioche maison 26

Tomates de région comme 'une religieuse' avec chèvre frais 24

Tartare de poissons de méditerranée marinés au citron vert et à l'avocat,  
pomme granny smith, concombre et extraction de jus vert 26

Asperges de région rôties, copeaux de parmesan et jambon Ibérique Bellota 23

### *PLATS*

Filet de Lotte poêlé, légumes de saison grillés et safran du Puy-Sainte-Réparate 38

Rizotto 'Acquerello' aux champignons de saison, émulsion au persil plat et truffe d'été 31

Filet de bœuf charolais grillé, oignons doux confits et carottes fanes 36

Homard rôti en carapace, asperges du Luberon et bisque 46

Epaule d'Agneau de région confite au romarin, pommes de terre grenailles et aubergines grillées 42



### *FROMAGES DE SAISONS*

Déclinaison de fromage frais et affinés, fruits secs et salade croquante 18

### *DESSERTS*

Fraises de région, brousse du Rove et meringue aux herbes du potager 14

Cerises du Mont-Ventoux en différentes textures et amandes fraîches 15

Feuilles à feuilles de gavote aux trois chocolats, noir, blond, lait et fève de Tonka 15

Rhubarbe braisée au sirop de framboise, crème à la Vanille Bourbon bio 15

Prix nets en euros et service compris  
Viande d'origine Française