

LA CARTE

ENTRÉES

- ♣ Velouté de petits pois à la menthe, brousse de brebis, côtons à l'ail, graines de moutardes pickles 12€
- ♥ Tataki de boeuf, crème de pois chiche au sésame, courgettes croquantes et basilic 12€
- ♦ Asperges vertes, oeuf parfait, sauce parmesan, lard de bigorre 14€
- ♠ Ceviche de daurade, fenouil, cerises, lait de tigre, oignons rouges, coriandre et cébette 14€

PLATS

- ♦ Cabillaud caramélisé, soupe de poissons de roche, purée de céleri rave, vierge de radis, pignons de pins 22€
- ♥ Le jardin de printemps : légumes glacés, condiments, herbes et beurre d'agrumes 22€
- ♣ Truite d'ardèche, sauce au vin blanc, amandes, asperges blanches rôties, lisses de brocolis à l'huile d'olive 28€
- ♠ Pluma de cochon ibérique grillée, coulis piquillos, gratin de pommes de terre 28€

DESSERTS

- ♦ Assortiment de fromages
La maison du fromage, les halles d'Avignon 10€
- ♥ Tartelette citron, noisettes et bergamotte 10€
- ♣ Notre chocolat viennois et poire infusée aux épices douces 10€
- ♠ Pavlova fraise, rhubarbe, coquelicot 12€
- ♥ L'Opéra, glace arabica 12€

MENU

SURPRISE

SURPRISE

LE MENU DÉGUSTATION FAÇON BIBENDUM !
(POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

65€

PAR PERSONNE

♥ MENU EN 4 TEMPS ♥

Produits de saisons et produits locaux à l'honneur.
Laissez-vous surprendre, on s'occupe de tout !

*Des contraintes alimentaires
ou un régime spécifique ?*

Mentionnez-le, la cuisine s'adapte !

MENU

BIBENDUM | 39€

À LA CARTE | ENTRÉE 12€ – PLAT 22€ – DESSERT 10€

ENTRÉES

- ♣ Velouté de petits pois à la menthe, brousse de brebis, croûtons à l'ail, graines de moutardes pickles.
- ♥ Tatki de boeuf, crème de pois chiche au sésame, courgettes croquantes et basilic

PLATS

- ♣ Cabillaud caramélisé, soupe de poissons de roche, purée de célerie rave, vierge de radis, pignons de pin
- ♥ Le jardin de printemps : légumes glacés, condiments, herbes et beurre d'agrumes

DESSERTS

- ♣ Assortiment de fromages
La maison du Fromage, les Halles d'Avignon
- ♥ Tartelette citron, noisettes et bergamote
- ♥ Notre chocolat viennois et poire infusée aux épices douces

MENU GARANCE | 50€

À LA CARTE | ENTRÉE 14€ – PLAT 28€ – DESSERT 12€ – FROMAGES 10€

ENTRÉES

- ♣ Ceviche de daurade, fenouil, cerises, lait de tigre, oignons rouges, coriandre et cébette
- ♥ Asperges vertes, oeuf parfait, sauce parmesan, lard de bigorre

PLATS

- ♣ Truite d'Ardèche, sauce au vin blanc, amandes, asperges blanches rôties, lisse de brocolis à l'huile d'olive
- ♥ Pluma de cochon ibérique grillée, coulis de piquillos, gratin de pommes de terre

DESSERTS

- ♣ Assortiment de fromages
La maison du Fromage, les Halles d'Avignon
- ♥ Pavlova fraise, rhubarbe, coquelicot
- ♥ L'Opéra, glace arabica