



La carte du soir

Uniquement le soir

Entrée + plat ou plat + dessert 30€

Entrée + plat + dessert 38€

(fromages et dessert + 8€)

Les entrées (12€)

L'œuf parfait artichaut / petit poids / menthe / croquant / truffes d'été

L'Apérol Truit'z Truite de L'Isle sur la sorgue / gravolax / Apérol / agrumes / avocat

La Tomate de Ben Tomate de l'Isle sur la sorgue / burrata / gaspacho / basilic

Le foie gras Figue / fruits sec (sup 5€)

Les plats (23€)

L'Aubergine Tomate / harrisa / framboises / ail noir / scamorza / basilic

La Dorade Sébaste melon / chorizo / amande / fenouil / sauce vierge

La Pintade ail / pleurotes / risotto / épeautre du ventoux / jus de volaille

Le Filet de bœuf français / purée grand-mère / échalotes / légumes verts / truffe d'été (sup 5€)

Les desserts (12€)

La Troprovençale à la pistache de Virginie Gaillardet

L'Isle Meringuée meringue italienne / vanille / noisette / chocolat / grand marnier... ou pas

La cheese cake fracassé myrtille / speculoos / citron vert

L'assiette de Fromage Maison Moga / roquette / confiture de tomates vertes



Les Plats à Partager

(Midi et soir pour 2 à 3 convives)

L' Entrecôte géante façon « Tom & Jerry » (+/- 1 Kg) 76€

Bœuf Allemand / os à moëlle / jus truffé / légumes / pommes de terre / échalotes

Le Poisson entier rôti en feuille de bananier (au poids) prix à l'ardoise

Poisson selon arrivage / riz sauvage / légumes rôtis / beurre blanc / fleur d'oranger

Assiette de Jambon de pata negra « cebo di campo » (+/- 100g) 20€

Les Midis

Proposition chaque midi à l'ardoise

La Formule à déjeuner (entrée + plat *ou* plat + dessert) 23€

Le déjeuner (entrée + plat + dessert) 30€

Petits gastronomes

(Midi et soir Jusqu'à 10 ans) 12€

Gnocchi au beurre, jambon blanc et parmesan

Boule de glace artisanale

Prix TTC en Euros

Tous nos plats peuvent comporter tous les allergènes répertoriés par un député européen qui n'a visiblement jamais fait le tour du monde en 80 jours. Merci de nous indiquer vos allergies lors de votre prise de commande. Un droit de couvert de 10€ est applicable à notre convenance pour les convives s'abstenant de consommer une fois installés

Le Midi

La Formule déjeuner *une entrée + un plat ou un plat + un dessert* 23€

Le déjeuner *une entrée + un plat + un dessert* 30€

La Tomate de Ben

Tomate / burrata / gaspacho / basilic

L'Apérol Truit'z

Truite / gravolax / agrumes / avocat

Le foie gras *(sup 5€)*

Figue / fruits secs

La bavette bistrot

Bœuf irlandais / purée grand-mère / pickles / jus corsé / truffe d'été

La Dorade Sébaste

melon / chorizo / amande / fenouil / sauce vierge

Le Carpaccio d'Aubergine

Framboise / arrissa / manchego / herbes fraîches / huile d'olive Léos

La Troprovençale

Tropeziennne / Pistache

Le cheese cake fracassé

myrtille / speculoos / citron vert

Le Saint Marcellin

tomate verte / salade / huile d'olive

A Partager

(pour 2 à 3 convives)

L'Entrecôte géante façon « Tom & Jerry » (+/- 1 Kg) 76€

Bœuf français / os à moëlle / sauce aux poivre / légumes / pommes de terre / échalotes