

## Nos Entrées

<b>Cannelloni à la ricotta du Tignet</b> blettes, aubergine à la menthe	65
<b>Langoustine au caviar osciètre</b> tombée d'herbes fraîches, brocolis, homardine	85
<b>Homard de nos côtes en salade</b> haricots coco, vinaigrette de crustacés, tourteau	90

## Nos Plats

<b>Epeautre du Mont Ventoux en risotto</b> safran, bisque de crustacés, calamars, langoustines	65
<b>Le Saint-Pierre confit au beurre aromatisé</b> artichaut, oignons rouges, jus de feuilles	70
<b>Le loup croustillant</b> caperons et pak choï, condiment de brocolis, jus végétal	70
<b>Le Homard</b> pommes de terre « Délicatesse », graines de coriandre, verveine	90
<b>La volaille « Terre de Toine »</b> amande, haricots verts, pousses d'épinards et cébettes	80
<b>Le quasi de veau,</b> romarin, échalotes, tomate, ris de veau, céleri	75

*Prix nets en euros, TVA à 10% incluse*

## Nos Fromages

La grande sélection de fromages affinés sur leurs plateaux 30

*« Nous mettons à l'honneur des producteurs locaux, ainsi que des fermiers de divers régions, passionnés par leur activité, ils travaillent dans la pure tradition et également de grands classiques AOP de nos belles régions françaises. »*

## Nos Desserts

### **Soufflé verveine du jardin**

marmelade de fraises, fraîcheur de citron et huile d'olive 28

### **La tomate Ananas**

nuage de burrata, biscuit madeleine basilic 28

### **Les cerises crues et cuites**

crème acidulée aux herbes  
glace miel de Provence et coriandre 28

### **Pétales de chocolat noir 66%**

praliné de noix de cajou et Sarrasin,  
sauce végétale au Bailey's, glace au lait de Kasha grillé 28

*Prix nets en euros, TVA à 10% incluse*

# Menu de l'Oliveraie

Au déjeuner – Du lundi au samedi

Le mitonné d'épeautre aux crevettes et calamars,  
bisque mousseuse de homard au safran

La soupe claire de tomates anciennes, supions et thon rouge,  
minestrone de légumes à la provençale,

Emietté de tourteaux au crémeux de corail de homard  
enroulé de courgettes à la vinaigrette de fenouil et basilic

~.~

Le loup croustillant  
caperons et pak choï, condiment de brocolis, jus végétal

Le bœuf doré aux carottes fanes et poivrons verts de Grasse,  
condiment cacahuètes grillées au romarin

Le veau  
romarin et échalotes, tomate provençale au ris de veau et viennoise de céleri

~.~

*(Demandez notre plateau de fromage, en supplément 30 €)*

~.~

L'abricot en cru et cuit, au crémeux de sésame,  
opaline à la lavande de Provence

Soufflé verveine du jardin, marmelade de fraises,  
fraîcheur de citron et huile d'olive

La farandole de cerises crues et cuites, crème acidulée aux herbes  
glace miel de Provence et coriandre

Pétales de chocolat noir 66%, praliné de noix de cajou et Sarrasin,  
sauce végétale au Bailey's, glace au lait de Kasha grillé

72 €

*Prix nets en euros, TVA à 10% incluse*

# Menu Senteurs

## **Homard de nos côtes en salade**

haricots coco, vinaigrette de crustacés, tourteaux

## **Cannelloni à la ricotta du Tignet**

blettes, aubergines à la menthe

## **Le Saint-Pierre confit au beurre aromatisé**

artichaut, oignons rouges, jus de feuilles

## **La volaille « Terre de Toine »**

amande, haricots verts, pousses d'épinards et cébettes

(Demandez notre plateau de fromage en supplément 30 € )

## **L'abricot en cru et cuit,**

au crémeux de sésame, opaline à la lavande de Provence

**150 €**

# Menu Découverte

Laissez-vous charmer par le goût des coups de cœur du Chef  
avec des produits ensoleillés déclinés en huit plats...

**190 €**

# Menu Dimanche en fête

Menu composé de 4 plats

Nos Chefs Jacques Chibois & Laurent Barberot réalisent un menu avec des produits de saison et du moment.

**130 €**

*Prix nets en euros, TVA à 10% incluse*