



*Le Bistrot*  
*La carte des mets*



## Menu Bistrot à 42.00€

### Entrées (\*)

Velouté de châtaignes, crème montée à la fève de tonka.

Ou

L'œuf bio cuisson parfait, crémeux de pomme de terre à l'huile de truffe noire.

### Poisson (\*)

Filet de maigre rôti sur la peau, salsifis glacés au jus de betterave, noisettes torréfiées.

Ou

### Viande (\*)

Croustillante de paleron de bœuf confite, purée de pomme de terre au beurre fumé par nos soins, jus d'un daube au vin rouge Aureto.

### Desserts (\*)

La tarte au chocolat noir Valrhôna, confit de framboises, glace au thé Earl Grey

Ou

Figues noires de Pays juste rôties, chantilly au miel de garrigue, crumble avoine et raisin

Ou

La trilogie de glaces et sorbets maison

## SUGGESTIONS DU JOUR

(Les suggestions du jour peuvent-être intégrées au « Menu Bistrot à 42,00€ »)

### Entrée du jour (\*)

Risotto d'orzo au basilic verte du potager

### Plat du jour (\*)

Filet de truite juste snacké,  
fricassée de cèleri boule et de pomme verte

Ou

Quasi de veau rôti au feu de bois,  
écrasé de pomme de terre à l'olive noire taggiasche

(\*) Les entrées, plats, desserts ainsi que les suggestions du jour peuvent être commandées hors du menu aux tarifs suivants : Entrées : 14,00€ / Plats : 26,00€ / Desserts : 12,00 €

# La Carte du Bistrot

Automne 2018

## Entrées

Foie gras de canard cuit en torchon, compoté de pomme golden à la fruit de la passion 24€

\*\*\*\*\*

Andouillette de la boucherie Pourcin à Lauris en carpaccio, vinaigrette aux herbes, jeunes pousses 22€

## Poissons

Sole rôtie servie entière 44€

\*\*\*\*\*

Gambas poêlées au beurre d'herbes du potager, tomates soleil 39€

\*\*\*\*\*

- ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX SELON SAISON -

SAUCES AU CHOIX

*Beurre aux herbes ou Sauce vierge à la coriandre*

## Bistrot sur le pouce

Salade César de poulet à notre façon 19€

\*\*\*\*\*

Burger maison à l'épeautre « Black Angus » origine France, frites maison 21€

## Les pièces de viande du boucher

*Cuites au four à bois*

|   |      |
|---|------|
| Filet de bœuf « Aubrac », origine France, 200g            | 44€  |
| Faux filet « Black Angus », origine USA, 250g             | 39€  |
| Côte de bœuf « Black Angus », origine USA, 1kg à partager | 120€ |
| Carré de 8 côtes d'agneau à partager                      | 48€  |
| Filet de mignon de porc du Mont Ventoux                   | 32€  |

- ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX SELON SAISON -

SAUCES AU CHOIX : *Marchand de vin « Aureto »,  
poivre vert ou beurre d'herbes du potager*

## Fromages

Sélection de trois fromages affinés accompagnée de mesclun de salade verte

Comté 12 mois au lait cru AOP  
Chèvre frais du pays  
Saint-Nectaire Fermier au lait cru AOP  
15€

## Nos desserts à la carte

Le baba au vieux rhum infusé à la soupe de fruits de la passion,  
chantilly au caramel fleur de sel, brunoise de fruits exotiques 16€

\*\*\*\*\*

Le sablé au crémeux cheesecake, notes d'agrumes, croustillants et glace au spéculoos 18€

## KID'S BISTROT

Entrée et plat OU plat et dessert ~ 15.00€

Entrée, plat et dessert ~ 20.00 €

### ENTRÉES

Salade verte  
Salade aux tomates

### PLATS

Pâtes du jour  
Nuggets maison  
Poisson du jour  
Viande du jour

#### ACCOMPAGNEMENTS :

Pommes de terre grenailles rôties aux herbes, pâtes ou frites  
Légumes du jour  
Mayonnaise, Ketchup

### DESSERTS

Tarte au chocolat noir et framboises, glace vanille

\*\*\*\*\*

Boule de glace ou sorbet

*Si vous bénéficiez d'un bon cadeau ou de chèques de valeur, nous vous prions de bien vouloir les présenter en début de service.*