

LA CARTE

Entrées

- POTIMARRON ♦ 11 €
en fin velouté, châtaigne & noisette en viennois
Pumpkin cream soup, chestnut & roasted hazelnut
- ŒUF BIO MOLLET ♦  13 €
façon florentine, crème de parmesan
Organic soft boiled egg served on spinach & parmesan cream
- SAUMON 18 €
mariné façon gravlax, savora & herbes fraîches
Gravlax marinated salmon, savora sauce & herbs
- FOIE GRAS 22 €
poêlé aux pommes confites, brioche toastée
Foie gras served with candied apples & toasted brioche

Plats

- SUGGESTION DU MOMENT 21 €
Au retour du marché
Today's special, from the market
- THON A LA PLANCHA 23 €
Servi bleu, courgette, curry, amandes,
coulis de piquillos
Tuna cooked rare, zucchini, curry, almonds & piquillo coulis
- ENTRECOTE SIMMENTHAL POUR 2 28 €
600 grammes : 56 €, soit prix par personne
A la plancha, garniture paysanne, sauce béarnaise
600gr. minimum : 56 €, ie 28 € per person. Cooked à la plancha, seasonal vegetables prepared in meat jus.
- TRUFFE D'ÉTÉ ♦ 29 €
En risotto d'épeautre crémeux au parmesan
Spelt risotto, creamy risotto served with summer truffle & parmesan

Fromage

- ASSIETTE DE FROMAGES 9 €
par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager
à Vaison-la-Romaine
Cheese plate : selected by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine

Desserts

- PÂTISSERIES MAISON 9 €
par le Chef pâtissier du Clair de la Plume :
à choisir, selon notre sélection du moment
A dessert treat by Le Clair de la Plume's pastry Chef to be chosen from our selection
- GLACES ARTISANALES BIO 8 €
Deux boules, au choix :
Handmade ice cream, two scoops from our selection of flavours :
- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| Fraise - <i>Strawberry</i> | Vanille - <i>Vanilla</i> |
| Citron - <i>Lemon</i> | Café - <i>Coffee</i> |
| Pêche - <i>Peach</i> | Nougat - <i>Nougat</i> |
| Mangue - <i>Mango</i> | Lavande - <i>Lavender</i> |
| Chocolat noir - <i>Chocolate</i> | Caramel sale - <i>Salted caramel</i> |
| Passion - <i>Passion fruit</i> | Framboise - <i>Raspberry</i> |

LE MENU


Entrée & plat ou plat & dessert : 26,50 €

Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat & dessert : 32,50 €

Starter, main course and dessert

Entrées

- POTIMARRON ♦
en fin velouté, châtaigne & noisette en viennois
Pumpkin cream soup, chestnut & roasted hazelnut
- ŒUF BIO MOLLET ♦ 
façon florentine, crème de parmesan
Organic soft boiled egg served on spinach & parmesan cream

Plats

- SUGGESTION DU MOMENT
Au retour du marché
Today's special, from the market
- THON A LA PLANCHA
Servi bleu, courgette, curry, amandes,
coulis de piquillos
Tuna cooked rare, zucchini, curry, almonds, piquillo coulis

Desserts

- PÂTISSERIE MAISON
Selon notre sélection
A dessert treat to be chosen from our selection
- GLACES ARTISANALES BIO
Deux boules, au choix (voir ci-contre)
Handmade ice cream, two scoops from our selection

POUR LES ENFANTS

Menu enfant jusqu'à 10 ans : 14,50 €

Children's menu up to 10 years old

Formule plat-dessert du menu, une boisson (sirop ou diabolo -sirop avec limonade-)
It includes a main-course & dessert from the menu, and a beverage (syrup or lemon soda with syrup)

Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens.

Dishes marked with ♦ are vegetarian ones.



Sauces signature Aix&Terra par J. Allano :
retrouvez ces produits à emporter au bar
Aix & Terra sauces (by our Michelin starred Chef J. Allano) for sale at the bar



Truffe tuber aestivum