

## 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

#### TROMPETTES DES MAURES ♦

en fin velouté, raisin blond & muscat

*Black Trumpet cream soup, golden & Muscat raisins.*

#### ŒUF BIO MOLLET ♦

confit d'oignons au balsamique, tome de brebis

*Organic soft boiled egg, onion confit, and sheep-milk cheese.*

### Plats

#### SUGGESTION DU MOMENT

Au retour du marché

*Today's special, from the market*

#### DOS DE CABILLAUD

Cuit à blanc, embeurrée de choux verts au lard,

éclats de châtaigne

*Oven baked cod, cabbage & lard stew served with chestnuts*

### Desserts

#### PÂTISSERIE MAISON

Selon notre sélection

*A dessert treat to be chosen from our selection*

#### GLACES ARTISANALES BIO

Deux boules, au choix (voir ci-dessous)

*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)*



#### GLACES ARTISANALES BIO

8 €

Deux boules, au choix :

*Handmade ice cream, two scoops from our selection of flavours :*

Fraise - *Strawberry*

Vanille - *Vanilla*

Citron - *Lemon*

Café - *Coffee*

Pêche - *Peach*

Nougat - *Nougat*

Mangue - *Mango*

Lavande - *Lavender*

Chocolat noir - *Chocolate*

Caramel sale - *Salted caramel*

Passion - *Passion fruit*

Framboise - *Raspberry*

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 uncinatum*

## LA CARTE

### Entrées

#### TROMPETTES DES MAURES ♦

11 €

en fin velouté, raisin blond & muscat

*Black Trumpet cream soup, golden & Muscat raisins*

#### ŒUF BIO MOLLET ♦

13 €

confit d'oignons au balsamique, tome de brebis

*Organic soft boiled egg, onion confit, and sheep-milk cheese*

#### SAINT JACQUES

18 €

en carpaccio, sauce vierge méridionale

*Scallop carpaccio, serve with virgin olive sauce*

#### FOIE GRAS

22 €

poêlé, confit d'orange au gingembre, pain d'épices

*Fried foie gras with candied gingered orange & gingerbread*

### LA TRUFFE AU PRIX DU MARCHÉ !

Choisissez une truffe de notre sélection, râpez-la sur le plat de votre choix. Prix selon nos producteurs, noté à l'ardoise. Compter 5 grammes de truffe par personne et par plat.

*TRUFFLE AT THE MARKET PRICE ! Choose a truffle from our selection, and slice it on the dish of your choice. The price varies according to our producers. 5 grams per person and per dish is recommended.*

### Plats

#### SUGGESTION DU MOMENT

21 €

Au retour du marché

*Today's special, from the market*

#### DOS DE CABILLAUD

23 €

Cuit à blanc, embeurrée de choux verts au lard,

éclats de châtaigne

*Oven baked cod, cabbage & lard stew served with chestnuts*

#### ENTRECOTE SIMMENTHAL POUR 2

600 grammes : 56 €, soit prix par personne

28 €

A la plancha, aligot façon Chapouton,

sauce vigneronne

*Simmental beef rib steak for 2. 600gr. minimum : 56 €,*

*i.e. 28 € per person. Cooked à la Plancha with aligot and wine sauce.*

#### TRUFFE D'AUTOMNE ♦

29 €

En risotto d'épeautre crémeux au parmesan

*Creamy spelt risotto served with autumn truffle & parmesan*

### Fromage

#### ASSIETTE DE FROMAGES

9 €

par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager à Vaison-la-Romaine

*Cheese plate 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*