

# LA CARTE

## 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

#### POTAGE AMBASSADEUR ♦

Grande tradition

*Pea soup prepared with sorrel.*

#### ŒUF BIO MOLLET

Sauce au vin de Grignan-les-Adhémar

*Organic soft boiled egg, served with local red wine sauce, onion, mushroom & bacon.*

### Plats

#### SUGGESTION DU MOMENT

Au retour du marché

*Today's special, from the market*

#### THON A LA PLANCHA

Pistou de légumes printaniers

*Tuna « à la plancha »,*

*served with seasonal vegetables cooked in pesto sauce.*

### 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 diabololo -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*

### Entrées

#### POTAGE AMBASSADEUR ♦

Grande tradition

*Pea soup prepared with sorrel.*

11 €

#### ŒUF BIO MOLLET

Sauce au vin de Grignan-les-Adhémar

lard, oignon & champignons

*Organic soft boiled egg, served with local red wine sauce,  
onion, mushroom & bacon.*

13 €

#### ASPERGE VERTE ♦

En feuilleté, beurre blanc à la ciboulette

*Green asparagus served in a puff pastry, chive & butter sauce.*

19 €

#### SAUMON FUMÉ

Par nos soins, crème à l'aneth

*Homemade smoked salmon, served with dill cream..*

20 €

#### FOIE GRAS

Mi-cuit, en terrine tradition, confiture

de tomate verte d'Aix&Terra 🍷

*Foie gras terrine served with green tomato jam.*

22 €

### Plats

#### SUGGESTION DU MOMENT

Au retour du marché

*Today's special, from the market*

21 €

#### THON A LA PLANCHA

Pistou de légumes printaniers

*Tuna « à la plancha »,*

*served with seasonal vegetables cooked in pesto sauce.*

23 €

#### POITRINE DE COCHON 🍷

de l'Ardèche laquée au caramel, petits pois à la française

*Peking pork belly, served with French style green peas*

25 €

#### ASPERGE ET MORILLE ♦

Cuisinées ensemble, Penne artisanales

*Asparagus & morels, served with handmade Penne.*

29 €

#### EPAULE D'AGNEAU CONFITE 7 HEURES POUR 2

68 €, soit prix par personne

gratin dauphinois à l'ancienne, olives

*Lamb shoulder baked for seven hours, for 2 persons.*

*68 €, i.e. 34 € per person.*

*Served with Dauphinoise potato gratin.*

34 €

### Fromage

#### ASSIETTE DE FROMAGES

par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager

à Vaison-la-Romaine

*Cheese plate by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine*

9 €

### Desserts

#### PÂTISSERIES MAISON

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*

9 €

#### GLACES ARTISANALES BIO

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*

Chocolat noir - *Chocolate*

Passion - *Passion fruit*

Framboise - *Raspberry*

8 €