

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

PETIT POIS

En fin velouté, servi froid,
cappuccino à l'infusion de lard
Cold bacon flavoured pea velouté served as a cappuccino

CHEVRE DE GRIGNAN ♦

Au cœur de tapenade, légumes croquants en salade
Fresh goat cheese from Grignan, served with tapenade & vegetable salad

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

Au retour du marché
Today's special, from the market

DOS DE LIEU NOIR

Fèves, olives et gingembre
Saithe served with broad Beans, olives and ginger

Desserts

PATISSERIE 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

LA CARTE

Entrées


PETIT POIS

11 €
En fin velouté, servi froid,
cappuccino à l'infusion de lard
Cold bacon flavoured pea velouté served as a cappuccino

CHEVRE DE GRIGNAN ♦

13 €
Au cœur de tapenade, légumes croquants en salade
Fresh goat cheese from Grignan, served with tapenade & vegetable salad

ŒUF BIO MOLLET ♦

19 €
Crème d'ail à la truffe d'été 
Organic soft boiled egg served with garlic cream & summer truffle

ESPADON

20 €
Mariné puis poêlé, vinaigrette soja, miel et citron
Aux herbes de notre jardin
Swordfish marinated then fried, served cold with a dressing made of soybean, honey, lemon & herbs from our garden

FOIE GRAS POELE

22 €
Rhubarbe, fraise de pays et pain d'épices
Foie gras terrine served with rhubarb, country strawberry and gingerbread

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

21 €
Au retour du marché
Today's special, from the market

DOS DE LIEU NOIR

23 €
Fèves, olives et gingembre
Saithe served with broad Beans, olives and ginger

TRUFFE D'ÉTÉ ♦

29 €
En risotto d'épeautre crémeux au parmesan
Creamy spelt risotto, served with summer truffle & parmesan

LE LOUP POUR 2

34 €
68 €, soit prix par personne
Farci aux herbes potagères,
gargouillou printaniers, lié d'esquinado
*Poached sea Bass for 2: 68€ (i.e. 34€ per person).
Served with spring vegetable stew & crab bisque.*

COTE DE BŒUF POUR 2

39 €
1 Kilogramme : 78 €, soit prix par personne
Rôtie, garniture paysanne, sauce échalote
*Simmental beef rib steak for 2: 78€ (i.e. 39€ per person).
Served with potatoes & bacon, shallot sauce.*

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

PATISSERIES 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 - Strawberry Vanille - Vanilla
Citron - Lemon Café - Coffee
Pêche - Peach Nougat - Nougat
Mangue - Mango Chocolat noir - Chocolate
Passion - Passion fruit Lavande - Lavender
Framboise - Raspberry Caramel - Caramel

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)



LA TRUFFE AU PRIX DU MARCHE !

Choisissez une truffe de notre sélection, râpez-la sur le plat de votre choix. Prix selon nos producteurs, notés à l'ardoise. Comptez 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.

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*