

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

HARICOT COCO ♦

En velouté, aux goûts et couleurs d'un pistou provençal
Beans soup flavoured with pesto

ŒUF MOLLET ♦

Servi froid, poivronade Aix & Terra, tome de chèvre 🍷
Soft-boiled egg served with mixed pepper & goat cheese shave

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

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

MOUSSELINE DE MERLAN

En fine timbale, légumes croquants,
sauce blanquette iodée
*Whiting fish mousseline, green vegetables
& creamed mussel sauce*

Desserts

PÂTISSERIE MAISON

Selon notre sélection
A dessert treat to be chosen from our selection

GLACES MAISON

Deux boules, au choix (voir ci-dessous)
Homemade 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 diabolos -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 MARCHÉ !

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*

LA CARTE

Entrées

HARICOT COCO ♦

11 €

En velouté, aux goûts & couleurs d'un pistou provençal
Beans soup flavoured with pesto

ŒUF MOLLET ♦

13 €

Servi froid, poivronade Aix & Terra, tome de chèvre 🍷
Soft-boiled egg served with mixed pepper & goat cheese shave

FOIE GRAS CHAPOUTON

18 €

En « chantilly », pomme clochard, brioche toastée
Foie gras served as a Chantilly mousse, brioche & roasted apple

SAUMON LABEL ROUGE ECOSSAIS

19 €

Servi froid en Bellevue, sauce verte aux herbes du jardin
Poached salmon served cold, with garden herbs mayonnaise

JAMBON MANGALITZA ARDECHE

50g 20 €

36 mois par Christophe GUEZE

100g 38 €

Figue fraîche, mesclun à l'huile d'olives de Nyons

*Mangalitza ham aged 36 months, served with
fresh figs & mesclun salad mix.*

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

21 €

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

MOUSSELINE DE MERLAN

23 €

En fine timbale, légumes croquants,
sauce blanquette iodée
*Whiting fish mousseline, green vegetables
& creamed mussel sauce*

TRUFFE D'ÉTÉ ♦

29 €

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

LOUP DE MEDITERRANEE POUR 2

68 € la pièce, soit prix par personne 34 €

Artichaut en barigoule provençale juste tiède
Sea bass poached then roasted, for two: €68 (i.e. €34 per person)
*Served with traditional garnish made of artichokes,
bacon, onions & herbs.*

COTE DE BŒUF RACE NORMANDE POUR 2

1 kilogramme : 78 €, soit prix par personne 39 €

Ecrasé de pomme de terre forestière, sauce vin rouge
Prime rib of beef, for two: €78 (i.e. €39 per person).
Served with mashed potatoes & mushrooms blend.

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*

GLACES MAISON

8€

Deux boules, au choix :
Homemade ice cream, two scoops from our selection of flavours :

Fraise - *Strawberry*

Abricot - *Apricot*

Citron - *Lemon*

Café - *Coffee*

Chocolat - *Chocolate*

Lavande - *Lavender*

Vanille - *Vanilla*