

LE MENU

Entrée & plat ou plat & dessert : 27,50 €

Entrée, plat & dessert : 33,50 €

Entrées

LA TRADITION 
Potage cultivateur, crème fouettée à la châtaigne,
croûtons dorés

ŒUF BIO MOLLET  
À la Florentine, crème parmesan citron par Aix&Terra

Plats

SUGGESTION DU MOMENT 
Au retour du marché

DORADE
Le filet rôti, fenouil braisé et en salade, sauce au
pastis d'Eyguebelle


Desserts

PÂTISSERIE MAISON
Selon notre sélection

GLACES MAISON
Deux boules, au choix (voir ci-dessous)

LA CARTE

Entrées

LA TRADITION 
Potage cultivateur, crème fouettée à la châtaigne,
croûtons dorés 11 €

ŒUF BIO MOLLET  
À la Florentine, crème parmesan citron par Aix&Terra 13 €

SAUMON LABEL ROUGE ECOSSAIS 19 €
Mariné en gravelax puis fumé, betterave
et pomme en aigre doux



ASPERGES VERTES 
Cuites minutes, morilles, vin jaune et comté en feuilleté 20 €

JAMBON MANGALITZA ARDECHE 50g 20 €
36 mois par Christophe GUEZE 100g 38 €
Fruit de la passion


Plats

SUGGESTION DU MOMENT 
Au retour du marché 21 €

DORADE 23 €
Le filet rôti, fenouil braisé et en salade, sauce au
pastis d'Eyguebelle

TRUFFE D'HIVER MELANOSPORUM  
En risotto d'épeautre crémeux au parmesan 29 €

SAINT-JACQUES 34 €
A la plancha, pâte « casarecce » liée d'une bisque et
artichauts, herbes fraîches

MAGRET DE CANARD POUR 2 
de la Ferme Tomasella, façon Rossini, haricots tarbais
cuisiné au jus truffé 70 €, soit prix par personne 35 €

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES 9 €
par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager
à Vaison-la-Romaine

Desserts

PÂTISSERIES MAISON 9 €
par le Chef pâtissier du Clair de la Plume :
à choisir, selon notre sélection du moment

GLACES MAISON 8 €
Deux boules, au choix :
Homemade ice cream, two scoops from our selection of flavours:

Fraise
Abricot
Citron
Café
Chocolat
Lavande
Vanille

POUR LES ENFANTS


Menu enfant jusqu'à 10 ans : 14,50 €

Formule plat-dessert du menu, une boisson (sirop ou
diabolo -sirop avec limonade-)





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.

Gourmand 

Irrésistible 

Les plats signalés d'un  sont végétariens ou peuvent
être réalisés en version végétarienne.

 Sauces signature Aix&Terra par J. Allano :
retrouvez ces produits à emporter au bar