

Entrées

Endive: € 10,00

Crème renversée à l'Endive, Mousseux au Lard, Sorbet Betterave.

Endive: € 10,00

Upside down cream of Endive, Cream of Bacon, Beetroot Sherbet.

Langoustines : € 10,00

Ravioles Maison aux Légumes Anciens, Bouillon de santé, Réduction crémée à l'Anis.

Lobster : € 10,00

Home-Made Ravioli with Forgotten Vegetables, Sea Food Soup, Star Anise Emulsion.

Aubergine : € 9,00

Tian d'Aubergine à l'Huile d'Olive de Nyons, Tartare de Tomates, Crème D'Olive

De la Ferme Brès, Jeunes Pousses à l'Huile de Noisette.

Eggplant: € 9,00

Tian of Comfit Eggplant with AOC Nyons Olive Oil, Tomato Tartare, Cream of Olives From "la Ferme Bres", Baby Leaves.

Escargots : € 9,00

Poêlon d'Escargots de « L'Enclave des Papes » aux Épices, cuit en Cocotte Lutte.

Snails: € 9,00

Pan of Snail from "L'enclave des Papes" With Moroccan Spices, Cooked as a Lutte Cocotte.

St-jacques : € 13,00

Noix de St Jacques juste Saisies, Douceur d'Olives de Nyons, Réduction de Balsamique.

Scallops: € 13,00

Pan Seared Scallops, Sweetness of Nyons Olives, Balsamic Reduction.

Tous nos produits sont frais, locaux et préparés à la commande.

Pour garantir la fraîcheur de nos produits, l'arrivage dépend des saisons et de nos fournisseurs.

Fermeture Dimanche Soir et Lundi.