



le clair de la plume

« Je vous invite à partager une cuisine généreuse et gourmande, basée sur la Tradition culinaire, avec le souci particulier du produit et de son intégrité. Une cuisine faite en Equipe, avec le cœur tout simplement. »

Julien ALLANO
Chef de Cuisine

M E N U S

collection

DEJEUNER (dimanche) & DINER EN 7 SERVICES

La saison selon l'interprétation du Chef Julien ALLANO

Menu pour l'ensemble de la table

135 euros



Dégustation

DEJEUNER & DINER EN 5 SERVICES

Entrée, plat mer, plat terre, création glacée au fromage & dessert

95 euros



initiation

DEJEUNER & DINER EN 5 SERVICES

Entrée, entremet potager, plat, création glacée au fromage & dessert
Sélection de notre Chef Julien ALLANO

75 euros



éphémère

DEJEUNER EN TROIS SERVICES

Entrée, plat & dessert selon le marché du Chef,
proposé au déjeuner uniquement, en semaine sauf dimanches & fériés

45 euros



menu enfant

POUR LES MOINS DE DOUZE ANS

Un plat, un dessert et une boisson selon le marché du Chef

38 euros

Prix par personne, hors boissons. Taxes & service inclus.

collection été

135 EUROS

SUMMER TIME

Tomate, basilic, concombre



QUINTESSENCE POTAGERE

Tomate confite, mozzarella, sucre d'olives noires



L'IODE VEGETAL

Courgette, caviar



MEDITERRANEE

Carabineros, melon, menthe, coriandre



PRE GOURMAND

Veau juste rôti, colonnata



FROMAGE

Plateau de fromages affinés par
Josiane DEAL, Meilleur Ouvrier de France



FRAMBOISE

En fine raviole, Burrata

Menu pour l'ensemble de la table

Proposé au dîner tous les soirs et au déjeuner le dimanche

ACCORD METS & VINS COLLECTION

Sélection de quatre verres de vin selon la proposition de notre Sommelier
Eau minérale & café inclus

59 €

Sur simple demande, un plat peut être changé moyennant un supplément.

menu dégustation

95 EUROS

FOIE GRAS DU GERS

De la ferme Tomasella, en chaud-froid, pêche, gingembre

ou

DAURADE ROYALE

Marinée puis « brûlée », radis, menthe, coriandre, ponzu



SAINT PIERRE

Artichaut violet, beurre d'algues



AGNEAU DE PROVENCE

Rôti puis laqué aux épices douces, poivron, framboise



FROMAGE EN CREATION GLACEE

Alternativement, plateau de fromages affinés par

J. DEAL, Meilleur Ouvrier de France : supplément de 12 euros



LA FRAISE D'ICI EN VACHERIN

Crème au vin jaune et jus de thé

ou

CHOCOLAT ET TONKA EN FINES FEUILLES

Chocolat Los Ancones et fèves de Tonka

ACCORD METS & VINS DEGUSTATION

Sélection de quatre verres de vin selon la proposition de notre Sommelier
Eau minérale & café inclus

49 €

Sur simple demande, un plat peut être changé moyennant un supplément.

menu initiation

75 EUROS

TOMATES DE PAYS

A croquer, chèvre frais, Bloody Mary



DE LA FOURCHE A LA FOURCHETTE

Récolte de la semaine



LOTTE

Pois chiche, poutargue, citron vert



FROMAGE EN CREATION GLACEE

*Alternativement, plateau de fromages affinés par
J. DEAL, Meilleur Ouvrier de France : supplément de 12 euros*



BABA

Rhum des Caraïbes, fruits du moment

ACCORD METS & VINS INITIATION

Sélection de trois verres de vin selon la proposition de notre Sommelier
Eau minérale & café inclus

39 €

Sur simple demande, un plat peut être changé moyennant un supplément.

produits & partenaires

Les trufficulteurs :

Gilles AYME, Domaine de Bramarel - GRIGNAN
Frédérique JEAN, Domaine de Rosa Alba – VISAN (84)

Les poissons :

TOUTE LA MAREE, Mareyeur - AVIGNON (84)

Les volaillers :

M. DURAND, Les Pigeons de la Lance - LA ROCHE ST SECRET (26)
M. BERANGER, Cailles - MONTOISON (26)
M. EDMONT, volailles & pintades de la Drôme - PORTES EN VALDAINE (26)
Mme TOMASELLA, Canard & foie gras : IGP du Sud-Ouest - AIGNAN (32)

Les primeurs :

M. Pierre Loïc LE THERIZIEN
M. TARDIEU, Pommes de terre délicatesses - MALISSARD (26)
M. RAILLON, Herbes et plantes aromatiques, jeunes légumes - ST VINCENT LA COMMANDERIE (26)
M. DARNAT, Carottes - CLAVEYSON (26)
M. BATERNEL, Butternut - MONTMEYRAN (26)
M. TOULOUNET, Poire - BOURG LES VALENCE (26)
M. GUILLERMOND, asperges vertes - THODURE (38)
LES SANCHETTES, Céleri rave - MONTMEYRAN (26)

Les fromages :

Josiane DEAL, Meilleur Ouvrier de France - VAISON LA ROMAINE (84)
Marie-Jo VERJAT, Ferme des Caprines - GRIGNAN

Le chocolat :

Manufacture CLUIZEL - DAMVILLE (27). Dernière maison familiale & indépendante travaillant directement les fèves de cacao. Chocolat pur beurre de cacao, sans arômes ou soja. Vanille Bourbon en gousse.

Le pain :

Julien ALLANO participe à la création de nos pains avec les boulangers Pains & Petit Four de Saint André de la Roche, avec une farine spéciale 110 et levain naturel.

L'huile :

VIGNOLIS, Olives noires & huile de Nyons AOP - NYONS (26)

Les noisettes :

M. NOE, Domaine Papa dei Boschi, Noisette Piémont IGP - LEQUIO BERRIA PIEMONT



TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGENES SUIVANTS :

Céréales contenant du gluten (ex. : blé, seigle, orge...)
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poissons
Arachides et produits à base d'arachides
Soja et produits à base de soja
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
Fruits à coques (ex. : amandes, noisettes, noix...)
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produit à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
Lupin et produits à base de lupin
Mollusques et produits à base de mollusques

Nos produits sont essentiellement issus de producteurs et artisans locaux dont la liste ci-dessus n'est pas exhaustive, évolue au gré des saisons et des conditions climatiques.

Toutes nos viandes sont d'origine française et U.E.

Taxes & service inclus