

LE MENU

Entrée & plat ou plat & dessert : 28,50 €

Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat & dessert : 34,50 €

Starter, main course and dessert

Entrées

ŒUF BIO MOLLET ♦

Légumes primavera, vinaigrette potagère
Organic soft-boiled egg, primavera vegetables, vinaigrette

VELOUTÉ EN MONOCHROME DE VERT

Espuma de chèvre frais de Grignan
Green vegetable soup, fresh goat cheese cream

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

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

MOUSSELINE DE MERLAN

Espuma fruit de la passion et mangue, fenouil cuit et cru
Whiting muslin, passion fruit and mango cream, cooked and raw fennel

Desserts

PÂTISSERIE MAISON

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

GLACES MAISON

Deux boules, au choix (voir les desserts)
Two scoops, to be chosen from our selection (see desserts)



FAIT MAISON

POUR LES ENFANTS

Menu enfant jusqu'à 10 ans : 19,50 €

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)



GLACES MAISON

Fraise - <i>Strawberry</i>	Vanille - <i>Vanilla</i>
Citron - <i>Lemon</i>	Café - <i>Coffee</i>
Pêche - <i>Peach</i>	Nougat - <i>Nougat</i>
Mangue - <i>Mango</i>	Chocolat noir - <i>Chocolate</i>
Passion - <i>Passion fruit</i>	Framboise - <i>Raspberry</i>

Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens,

Dishes marked with ♦ are vegetarian ones,

LA CARTE

Entrées

VELOUTÉ EN MONOCHROME DE VERT 11,00 €

Espuma de chèvre frais de Grignan
Green vegetable soup, fresh goat cheese cream

ŒUF BIO MOLLET ♦ 13,00 €

Légumes primavera, vinaigrette potagère
Organic soft-boiled egg, primavera vegetables, vinaigrette

THON EN TATAKI PROVENÇAL 20,00 €

Copeaux de légumes en salade
Tataki of tuna "provençal", vegetable salad

SAUMON GRAVLAX 22,00 €

Asperges vertes,
vinaigrette à l'échalote, brioche dorée
Gravlax salmon, green asparagus, shallot sauce and golden brioche

TARTACCIO BŒUF MARINÉ 24,00 €

Puis fumé par nos soins,
mayonnaise à la moutarde miel
et romarin par Aix&Terra, herbes fraîches en salade
Marinated beef "tartaccio" mustard and honey mayonnaise, salad

Plats

SUGGESTION DU MOMENT 21,00 €

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

MOUSSELINE DE MERLAN 23,00 €

Espuma fruit de la passion et mangue,
fenouil cuit et cru
Whiting muslin, passion fruit and mango cream, cooked and raw fennel

FILET DE LOUP CUIT À PLAT 28,00 €

Artichaut en jeu de textures
Sea bass fillet, artichoke

RISOTTO CARNAROLLI ♦ 30,00 €

Aux morilles et asperges
Carnarolli Risotto, with mushroom and asparagus

ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE AU THYM POUR 2 39,00 €

800 g : 78 €, soit prix par personne

Jus et légumes façon navarin,
à la tapenade Aix&Terra
Roasted Lamb shoulder with thyme for 2, vegetables and olive tapenade

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES 12,00 €

Par Romain DUMOND, Vaison-la-Romaine
Cheese plate by Romain DUMOND, Vaison-la-Romaine

Desserts

PÂTISSERIES MAISON 9,00 €

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 8,00 €

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