

LE MENU

Entrée & plat ou plat & dessert : 32,50 €

Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat & dessert : 39,50 €

Starter, main course and dessert

Entrées

VELOUTE DE CAROTTES BIO 

Emulsion aux agrumes
Carrot cream-soup, citrus emulsion

ŒUF BIO FERMIER 

Florentine au vieux Comté
Free range organic egg, spinach & creamy cheese sauce

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

Selon nos producteurs
Seasonal suggestion

LA PECHE SELON ARRIVAGE

Fenouil braisé & beurre blanc à l'échalotte
Seasonal fish, fennel & shallot butter 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)
Two scoops, to be chosen from our selection (see below)



POUR LES ENFANTS
Menu enfant jusqu'à 10 ans : 24,50 €
Children's menu up to 10 years old

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

It includes a main-course, a dessert from the menu, and a beverage (fruit syrup with or without lemonade)

Les plats signalés d'un  sont végétariens.
Dishes marked with  are vegetarian ones.

Origine de nos viandes affichée à l'accueil.
Meats origin detailed at the bar.

LE FROMAGE

SELECTION DE FROMAGES 12,50 €
Par Romain DUMOND, Vaison-la-Romaine


LES 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

 A emporter sur demande / available to take away

LA CARTE

Entrées

VELOUTE DE CAROTTES BIO  9,50 €

Emulsion aux agrumes
Carrot velouté, citrus emulsion

ŒUF BIO FERMIER  11,50 €

Florentine au vieux Comté
Free range organic egg, spinach & creamy cheese sauce

GAMBAS EN TARTARE 17,50 €

Pomme verte & grenade
Prawn tartare, green apple & pomegranate fruit

SARDINES MILLESIMÉES 19,50 €

Pain de Beaufort grillé & beurre au thym
Vintage sardines, toasted bread & thyme-flavoured butter

TATAKI DE BOEUF 21,50 €

Sucrine et mayonnaise au romarin
Beef tataki, crisp lettuce & rosemary mayonnaise

ESCARGOTS DE L'ENCLAVE 25,50 €

En persillade provençale
Locally produced snails, parsley & garlic

Supplément de 10 € pour les entrées en format plat.
€ 10 supplement for main course size.

A PARTAGER

COTE DE BŒUF *Prime rib for two*
GALICE **maturée** 115 €, soit par personne 57,50 €

EPAULE D'AGNEAU 78 €, soit par personne 39,00 €
Lamb shoulder for two

Accompagné de gratin dauphinois
With a potato and cream gratin

Plats

SUGGESTION DU MOMENT 23,50 €

Selon nos producteurs
Seasonal suggestion

LA PECHE SELON ARRIVAGE 25,50 €

Fenouil braisé & beurre blanc à l'échalotte
Seasonal fish, fennel & shallot butter sauce

LAPIN MOUTARDE 28,50 €

Riz de Camargue à l'estragon
Rabbit with mustard sauce, tarragon flavoured rice

TRUFFE (tuber aestivum)  34,50 €

En risotto de petit épeautre du Ventoux
Creamy spelt risotto with truffle

RIS DE VEAU 37,00 €

Pommes de terre en purée gourmande
Sweetbread & gourmet mashed potatoes

LES GLACES

Nos glaces sont fabriquées maison, à Grignan
Our ice creams are made on site, in Grignan

Fraise - *Strawberry*

Vanille - *Vanilla*

Citron - *Lemon*

Café - *Coffee*

Framboise - *Raspberry*

Noix de coco - *Coconut*

Figue - *Fig*

Chocolat - *Chocolate*

Pêche - *Peach*

Lavande - *Lavender*

Abricot - *Apricot*

Exotique - *Exotic*

Melon - *Melon*

Spéculoos - *Speculoos*

Cerise - *Cherry*

Rhum raisin - *Grape rum*

Menthe chocolat - *Chocolate mint*