

## ENTREES

<b>Terrine de cerf maison au foie gras, sauce au chocolat noir, coing</b> House-made venison terrine with foie gras, dark chocolate sauce, quince	16€
<b>Encornets de Méditerranée, main de Buddha, chou-fleur rôti, huile de combava</b> Mediterranean squid, cedrat, roasted cauliflower, kaffir lime oil	18€
<b>Velouté de châtaigne, huile de noisette, écume de thym</b> Velvety chestnut soup, hazelnut oil, thyme froth	15€
<b>Longuet au lard paysan, mousse de pommes de terre, jus de viande, poutargue</b> Paysan-style bacon longuet, potato foam, gravy, bottarga	16€
<b>Carpaccio de betterave, poivre de Timut, noix torréfiées</b> Beetroot carpaccio, Timut pepper, roasted walnuts	15€

## PLATS

<b>Raviole ouverte, poireaux, pousse d'épinard, amandes torréfiées, chèvre frais</b> Open ravioli, leeks, baby spinach leaves, roasted almonds, fresh goat cheese	32€
<b>Magret de canard, tatin de butternut, crème au thym</b> Duck breast, pumpkin tatin, thyme cream	34€
<b>Poisson selon arrivage, raifort, panais rôtis, émulsion de badiane</b> Catch of the day, horseradish, roasted parsnips, star anise emulsion	36€
<b>Cerf du Ventoux à la royale, gnocchi de légumes anciens</b> Ventoux venison "Royal style", seasonal vegetables	35€
<b>Saint jacques rôties, fenouil confit, pointe d'endives, pamplemousse</b> Roasted scallops, confit fennel, endive tips, grapefruit	36€

## DESSERTS

<b>Fromages affinés par Manon</b> Manon's selection of refined cheeses	15€
<b>Macaron aux agrumes, julienne de cédrat, billes de citron caviar</b> Citrus macaron, candied cedrat julienne, cavia lime pearls	15€
<b>Entremet au chocolat-verveine</b> Chocolate - verbena entremet	13€
<b>Millefeuilles pommes caramélisées, praliné, vanille</b> Caramelized apple Millefeuilles, praline, vanilla	13€

