



LE MENU



Entrée

Royale de foie gras, crémeux de lentilles du plateau de Sault, dentelle de pain

ou Gaspacho de petit pois à la fleur de sureau, pressé et tartare de tomate, chantilly végétale, jeunes pousses et herbes maraîchères

ou Mozzarella crémeuse sur tartare de tomates anciennes, tomates de couleur, velours d'amandes au basilic, éclat croustillant d'olive

ou Terrine de foie gras au Rasteau, brioche tiède au romarin, compotée d'abricots et réduction de Rasteau

ou Daurade mi-cuite, esprit gravelax, blini d'épeautre, crémeux d'herbes anisées et chips fines

ou Tarte fine de rouget, inspiration méditerranéenne, fenouil confit, vinaigrette citronnée à l'huile d'olive, jeunes pousses

ou Tatin de fine ratatouille, légumes maraîchers confits, eau de tomate infusée aux herbes, coulis de poivron au miel, pain au romarin *Plat Végan*

Plat chaud

Dos de dorade ou de loup, rôti sur peau, crémeux léger de carotte, vierge de légumes méditerranéens, jeunes brocolis

ou Pavé de merlu en croûte d'herbes, jus de coquillages, brochette de légumes

ou Aïgo de gambas et de Saint-Jacques, mousse soufflée de Saint-Jacques, Matignon de légumes, jus de carapaces façon bisque

ou Agneau au thym sauvage, aubergines parmentières, légumes du sud

ou Confit d'agneau des berges, mijoté de céréales du Ventoux, esprit retour de cueillette

ou Filet de bœuf du domaine, pommes de terre confites, tomates rôties, sauce vigneronne au vin du Ventoux

ou Filet de canette, sauce maturini, risotto d'épeautre, brochette de légumes de saison

ou Volaille fermière braisée au jus, courgettes farcies de légumes, sauce suprême

ou Pressé de veau confit, jus réduit et écrasé de pommes de terre arlequin et tomate rôtie.

ou Risotto d'épeautre aux asperges, giroles en corolle et brochette de légumes *plat végétarien*

Plat à partager

Uniquement pour la formule Mistral & Olivier

Côte de bœuf

ou Volaille fermière aux morilles

ou Agneau de 7 heures

ou Loup en croûte

Fromage

Un plateau par table

Dessert

Pièce montée : 2 choux (vanille/rhum et chocolat), nougatine et 2 mignardises par personne

Boissons & Café

Eau plate et eau gazeuse, Café

Pain artisanal (*individuel et tranché*)

Assortiment de pains spéciaux

Pause Provençale

Sorbet abricot
et liqueur de Comtat

ou Pause provençale orange,
Muscat

Menu Juniors

de 4 ans à 10 ans

Entrée

Cup cake jambon, kiri, tomate

Plat principal

Burger et pommes de terre aux herbes

ou Poulet rôti et pommes de terre aux herbes

Desserts

Brownies

Menu prestataires

Entrée, plat, dessert inclus