

LE MENU

Entrée & plat ou plat & dessert : 26,50 €

Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat & dessert : 32,50 €

Starter, main course and dessert

Entrées

TROMPETTES DES MAURES ♦

en fin velouté, raisin blond & muscat

Black Trumpet cream soup, golden & Muscat raisins.

ŒUF BIO MOLLET ♦

confit d'oignons au balsamique, tome de brebis

Organic soft boiled egg, onion confit, and sheep-milk cheese.

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

Au retour du marché

Today's special, from the market

DOS DE CABILLAUD

Cuit à blanc, embeurrée de choux verts au lard,

éclats de châtaigne

Oven baked cod, cabbage & lard stew served with chestnuts

Desserts

PÂTISSERIE MAISON

Selon notre sélection

A dessert treat to be chosen from our selection

GLACES ARTISANALES BIO

Deux boules, au choix (voir ci-dessous)

Handmade ice cream, two scoops from our selection

POUR LES ENFANTS

Menu enfant jusqu'à 10 ans : 14,50 €

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 ARTISANALES BIO

8 €

Deux boules, au choix :

Handmade ice cream, two scoops from our selection of flavours :

Fraise - *Strawberry*

Vanille - *Vanilla*

Citron - *Lemon*

Café - *Coffee*

Pêche - *Peach*

Nougat - *Nougat*

Mangue - *Mango*

Lavande - *Lavender*

Chocolat noir - *Chocolate*

Caramel sale - *Salted caramel*

Passion - *Passion fruit*

Framboise - *Raspberry*

Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens.

Dishes marked with ♦ are vegetarian ones.



Sauces signature Aix&Terra par J. Allano :

retrouvez ces produits à emporter au bar

Aix & Terra sauces (by our Michelin starred

Chef J. Allano) for sale at the bar

LA CARTE

Entrées

TROMPETTES DES MAURES ♦

11 €

en fin velouté, raisin blond & muscat

Black Trumpet cream soup, golden & Muscat raisins

ŒUF BIO MOLLET ♦

13 €

confit d'oignons au balsamique, tome de brebis

Organic soft boiled egg, onion confit, and sheep-milk cheese

SAINT JACQUES

18 €

en carpaccio, sauce vierge méridionale

Scallop carpaccio, serve with virgin olive sauce

FOIE GRAS

22 €

poêlé, confit d'orange au gingembre, pain d'épices

Fried foie gras with candied gingered orange & gingerbread

LA TRUFFE AU PRIX DU MARCHÉ !

Choisissez une truffes de notre sélection, râpez-la sur le plat de votre choix. Prix selon nos producteurs, noté à l'ardoise. Compter 5 grammes de truffe par personne et par plat.

TRUFFLE AT THE MARKET PRICE ! Choose a truffle from our selection, and slice it on the dish of your choice. The price varies according to our producers. 5 grams per person and per dish is recommended.

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

21 €

Au retour du marché

Today's special, from the market

DOS DE CABILLAUD

23 €

Cuit à blanc, embeurrée de choux verts au lard,

éclats de châtaigne

Oven baked cod, cabbage & lard stew served with chestnuts

ENTRECOTE SIMMENTHAL POUR 2

600 grammes : 56 €, soit prix par personne

28 €

A la plancha, aligot façon Chapouton,

sauce vigneronne

Simmental beef rib steak for 2. 600gr. minimum : 56 €,

i.e. 28 € per person. Cooked à la Plancha with aligot and wine sauce.

TRUFFE D'AUTOMNE ♦

29 €

En risotto d'épeautre crémeux au parmesan

Creamy spelt risotto served with autumn truffle & parmesan

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES

9 €

par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager

à Vaison-la-Romaine

Cheese plate by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine

Desserts

PÂTISSERIES MAISON

9 €

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

Truffe tuber uncinatum