

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

COURGETTE EN SOUPE FROIDE ♦

Crème fouettée citronnée, amandes grillées
Cold zucchini soup, flemony whipped cream, roasted almonds

ŒUF BIO MOLLET ♦

Pesto de noix par Aix&Terra,
jeunes pousses d'épinards en salade
Organic soft-boiled egg, pesto and nuts sauce, spinach leaves salad

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

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

DORADE EN FILET

Clafoutis de courgettes, sauce vierge aux herbes
Sea bream fillet, courgette clafoutis, provençal herbs sauce

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 diabololo -sirop avec limonade-)

It includes a main-course & dessert from the menu, and a beverage (syrup or lemon soda with syrup)



GLACES MAISON

Fraise - Strawberry	Vanille - Vanilla
Citron - Lemon	Café - Coffee
Noix de coco - Coconut	Chocolat blanc - White chocolate
Cerise - Cherry	Chocolat - Chocolate
Lavande - Lavender	Framboise - Raspberry
Abricot - Apricot	Ananas - Pineapple

Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens.

Dishes marked with ♦ are vegetarian ones.

LA CARTE

Entrées

COURGETTE EN SOUPE FROIDE ♦ 11,00 €

Crème fouettée citronnée, amandes grillées
Cold zucchini soup, flemony whipped cream, roasted almonds

ŒUF BIO MOLLET ♦ 13,00 €

Pesto de noix par Aix&Terra,
jeunes pousses d'épinards en salade
Organic soft-boiled egg, pesto and nuts sauce, spinach leaves salad

CABILLAUD EN CEVICHE 20,00 €

Mangue, menthe, citron, radis,
oignons rouges et huile d'olive de Nyons
Marinated raw cod, mango, mint, lemon, raddish, red onions and olive oils

RILLETTE DE LAPIN 22,00 €

Toast grillé, confit d'olives par Aix&Terra (salade à part)
Rabbit pate, toasted bread and olive jam, salad

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU MINUTE 24,00 €

Crème fouettée à la truffe d'été
Homemade Beef tartare, summer truffle whipped cream

Plats

SUGGESTION DU MOMENT 21,00 €

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

DORADE EN FILET 23,00 €

Clafoutis de courgettes, sauce vierge aux herbes
Sea bream fillet, zucchini clafoutis, provençal herbs sauce

TRUFFE D'ÉTÉ EN RISOTTO ♦ 28,00 €

Crèmeux au parmesan
Summer truffle risotto, parmesan sauce

ROSSINI DE THON POUR 2 30,00 €

400 g : 60 €, soit prix par personne
Garniture paysanne aux goûts marins
Thuna Rossini, vegetables and seaside sauce, for 2

CÔTE DE VEAU RÔTIE ROSÉE 39,00 €

Polenta à la plancha à la truffe d'été,
jus de veau réduit et crème d'ail truffée
Roasted veal chop, polenta with summer truffle, garlic cream sauce

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