



Menu Fontaine 32. €

Velouté de cèleri, éclats de noix torréfiées,
mousse de chèvre frais du Ventoux, émincé de truite fumée 14. €
Celery root potage, grilled nuts, fresh goat cheese mousse & sliced smoked trout

ou Salade de mâche aux aiguillettes de poulet assaisonnées au Tandori,
vinaigrette à la crème de pois chiches 14. €
Lamb's lettuce salad with chicken tandori chickpeas vinaigrette

ou Asperges de Pays, sauce Gribiche, jambon cru et crumble Parmesan 14. €
Asparagus, Gribiche sauce, cured ham & Parmigiano crumble



Filet de julienne, riz basmati, crème de cocos au lard 22. €
Sea burbot filet, basmati rice & white bean cream with bacon

ou Brochette de magret de canard aux abricots moelleux, jus au miel 22. €
*Skewer of duck breast with sweet apricots,
lacquered with honey*

ou Blanquette de veau aux girolles et petits oignons 22. €
Veal stew in white sauce, girolle & spring onions



Assortiment de fromages 8. €

Cheese Assortment

ou Charlotte aux fraises de Vaison, purée de rhubarbe 9. €

Vaison la Romaine strawberries charlotte & rhubarb

ou Nougat glacé au miel et à la coriandre, coulis de fruits rouges 9. €

Iced nougat with coriander & honey, red fruit coulis

ou Ultrafondant au chocolat à la farine de châtaigne, caramel au beurre salé 9. €

Warm chocolate mousse with chestnut flour, salted butter caramel

Dessert du Jour 8. €

Daily dessert

