



Menu Fontaine 32. €

Velouté de Panais, éclats de châtaigne, lardons grillés 14.€
Parnish velvety soup, chestnut chips & grilled lardoons

Ou Salade Automnale au magret fumé, roquette,
 Raisin blanc, Comté fruité et purée de framboises 14. €
*Autumn salad with rocket smoked duck breast, white grape,
 Comté cheese & raspberries sauce*

Ou Moelleux de chèvre du Ventoux, ratatouille fine, crumble olives noires 14. €
Soft Mont Ventoux goat cheese, fine ratatouille, black olives crumble



Filet de poisson (selon arrivage), sauce à l'oseille du jardin 22. €
Filet of fish (depending of the market), sorrel herb from the garden sauce

Ou Tajine d'agneau estival au safran et gingembre 22. €
Summer lamb Tajine with saffron & ginger

Ou Mignon de porc sauce cèpes et champignons 22. €
Pork fillet with mushrooms & cepe sauce



Assortiment de fromages 8. €
Cheese Assortment

Ou Sablé breton aux prunes rôties au miel, crème mousseline 9. €
Roasted plums with honey and shortbread, mousseline cream

Ou Nougat glacé au miel et à la coriandre, coulis de fruits rouges 9. €
Iced nougat with coriander and honey, red fruits coulis

Ou Fondant au chocolat à la farine de châtaigne, caramel au beurre salé 9. €
Warm chocolate mousse with chestnut flour, salted butter caramel
 ou Crème brûlée au miel de lavande 9. €
Caramelized custard cream with lavender honey



Prix Nets



Nos produits peuvent contenir des **allergènes**.
 Une carte est disponible sur simple demande

