



Menu Fontaine 32. €

Ceviche de daurade au lait de coco épicé, légumes croquants 14.€
Gilt-head bream Ceviche with spiced coconuts milk and crisp vegetables

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 Terrine de joue de bœuf en gelée, à la Provençale, sauce tartare 14. €
Provençal beef cheeks terrine in aspic, tartare 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 maquereau rôti, sauce vierge 22. €
Roasted mackerel fillet, olive oil sauce with basil

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

Ou Pièce de veau poêlée, réduction de Côtes du Rhône à la gelée de citrons 22. €
Pan-sautéed veal piece, reduction of Côtes du Rhône and lemon gelée



Assortiment de fromages 8. €
Cheese Assortment

Ou Sablé breton aux figes rôties au miel, crème mousseline 9. €
Roasted figs 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



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



Prix Nets