

LE MENU

Entrée & plat *ou* plat & dessert : 27,50 €

*Starter and main course *or* main course and dessert*

Entrée, plat & dessert : 33,50 €

Starter, main course and dessert

Entrées

GASPACHO DE COURGETTE ♦

A la menthe fraîche, salpicon

Zucchini gazpacho with mint, cream & olive oil dressing

CHEVRE FRAIS DE GRIGNAN ♦

En feuilleté, épinard en vinaigrette de noix

Fresh goat cheese baked in a puff pastry, with spinach salad & a walnut vinaigrette

IDEE PLAISIR - *FOR PLEASURE*

le Chef vous propose d'ajouter de la truffe d'été avec votre chèvre.

Food lover? The Chef invites you to add summer truffle to your fresh goat.

supplément 5 € - *extra charged € 5*

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

Au retour du marché

Today's special, from the market

POULET FERMIER EN TAJINE

Abricot moelleux et citron confit

Free-range chicken tajine, dried fruit & candied lemon

Desserts

PATISSERIE MAISON

Selon notre sélection

A dessert treat to be chosen from our selection

GLACES MAISON

Deux boules, au choix (voir les desserts)

Homemade ice cream, two scoops (see desserts)

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 diabololo -sirop avec limonade-)

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



Les plats signalés d'un ♦ sont végétariens ou peuvent être réalisés en version végétarienne.

Dishes marked with ♦ are vegetarian ones or could be prepared for vegetarian.



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

GASPACHO DE COURGETTE ♦

A la menthe fraîche, salpicon

Zucchini gazpacho with mint, cream & olive oil dressing

11 €

CHEVRE FRAIS DE GRIGNAN ♦

En feuilleté, épinard en vinaigrette de noix

Fresh goat cheese baked in a puff pastry, with spinach salad & a walnut vinaigrette

13 €

FOIE GRAS MI-CUIT

En terrine tradition, chutney de melon

Foie Gras terrine, with melon chutney

19 €

L'AÏOLI DE MA GRAND-MERE ♦

Par Aix&Terra – servi froid

Traditional dish of poached cod & garlic mayonnaise served cold with vegetables and aioli sauce

20 €

JAMBON MANGALITZA ARDECHE

50g

20 €

36 mois par Christophe GUEZE

100g

38 €

Confit d'oignon au miel en aigre doux

Mangalitza ham (aged 3 years), with onion marmalade

Plats

SUGGESTION DU MOMENT

Au retour du marché

Today's special, from the market

21 €

POULET FERMIER EN TAJINE

Abricot moelleux et citron confit

Free-range chicken tajine, dried fruit & candied lemon

23 €

FILET DE DORADE

Rôti, sauce vierge aux pois chiches

Sea bream, with chickpeas & sauce made of olive oil, lemon juice, chopped tomato & basil

23 €

TRUFFE D'ETE TUBER AESTIVUM ♦

En risotto d'épeautre crémeux au parmesan

Creamy spelt risotto, with summer truffle & parmesan

29 €

CHATEAUBRIAND DE BOEUF

A la truffe, pomme de terre délicatesse au jus

Roasted Beef Chateaubriand, with summer truffle & potatoes

39 €

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES

par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager

à Vaison-la-Romaine

Cheese plate by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine

9 €

Desserts

PATISSERIES MAISON

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

9 €

GLACES MAISON

Deux boules, au choix :

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

8 €

Fraise - *Strawberry*

Abricot - *Apricot*

Citron - *Lemon*

Café - *Coffee*

Chocolat - *Chocolate*

Lavande - *Lavender*

Vanille - *Vanilla*

