

LE MENU

Entrée & plat ou plat & dessert : 26,50 €

Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat & dessert : 32,50 €

Starter, main course and dessert

Entrées

OIGNON DOUX



Comme une gratinée, sot-l'y-laisse confit au thym
Onion broth, with chicken oyster confit and cheese biscuit

ŒUF BIO MEURETTE



Toast brioche
Soft-boiled egg served with red wine sauce, bacon & brioche

Plats

SUGGESTION DU MOMENT



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

CABILLAUD

Cuit au four, beurre d'herbes aux amandes,
vitelotte et champignons bruns cuisinés au jus
Cod baked with herbs, almonds, potatoes & mushrooms

Desserts

PÂTISSERIE MAISON

Selon notre sélection
A dessert treat to be chosen from our selection

GLACES MAISON

Deux boules, au choix (voir ci-dessous)
Homemade ice cream, two scoops from our selection

LA CARTE

Entrées

OIGNON DOUX



11 €

Comme une gratinée, sot-l'y-laisse confit au thym
Onion broth, with chicken oyster confit and cheese biscuit

ŒUF BIO MEURETTE



13 €

Toast brioche
Soft-boiled egg served with red wine sauce, bacon & brioche

SAINT JACQUES EN CEVICHE

19 €

Avocat, citron, gingembre
Chopped scallops marinated with lemon, ginger & avocado

FOIE GRAS ROTI PUIS POCHE

Bouillon de légumes racines 20 €

*Pan fried and poached duck Foie Gras,
served with winter vegetables broth*

JAMBON MANGALITZA ARDECHE

50g

20 €

36 mois par Christophe GUEZE

100g

38 €

Mangue fraîche et coulis
*36 months Mangalitza ham,
served with mango*

Plats

SUGGESTION DU MOMENT



21 €

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

CABILLAUD

23 €

Cuit au four, beurre d'herbes aux amandes,
vitelotte et champignons bruns cuisinés au jus
Cod baked with herbs, almonds, potatoes & mushrooms

TRUFFE D'HIVER MELANOSPORUM



29 €

En risotto d'épeautre crémeux au parmesan
Creamy spelt risotto, served with winter truffle & parmesan

LOTTE

34 €

Filet rôti, Colonnata, lentilles vertes en fin ragoût
Monkfish filet served with Colonnata lard & lentils

MAGRET DE CANARD POUR 2



35 €

de la Ferme Tomasella, façon Rossini, échalotes
& poires au balsamique, sauce Périgueux aux truffes
70 €, soit prix par personne
*Duck breast filet for two: €70 (i.e. €35 per person),
served with pear cooked with balsamic vinegar,
and truffled red wine sauce*

Fromage

ASSIETTE DE FROMAGES

9 €

par J.DEAL Meilleur Ouvrier de France fromager
à Vaison-la-Romaine
Cheese plate by Josiane DEAL, Vaison-la-Romaine

Desserts

PÂTISSERIES MAISON

9 €

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 €

Deux boules, au choix :
Homemade ice cream, two scoops from our selection of flavours:

Fraise - Strawberry

Café - Coffee

Abricot - Apricot

Chocolat - Chocolate

Citron - Lemon

Lavande - Lavender

Vanille - Vanilla

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 diabolo -sirop avec limonade-)

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



LA TRUFFE AU PRIX DU MARCHE !

Choisissez une truffe de notre sélection, râpez-la sur le plat de votre choix. Prix selon nos producteurs, notés à l'ardoise. Comptez 5 grammes de truffe par personne et par plat.

TRUFFLE AT THE MARKET PRICE! Choose a truffle from our selection, and slice it on the dish of your choice. The price varies according to our producers. 5 grams per person and per dish is recommended.

Gourmand



Irrésistible



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*