

MENU DU PRINTEMPS

ENTRÉES

ŒUF MOLLET BIO

Asperges du Ventoux grillées, chimichurri, croûtons de pain

📍🌱 14 €

CROUSTILLANT DE CAROTTES

Petit pois, oignons grelots, huancaína de brebis

🌱 13 €

BETTERAVE GLACÉE ET YAOURT FUMÉ


Socca, salade d'herbes et de fenouils, vinaigrette au citron

🌱 VEGAN 🌱 13 €

POULPE GRILLÉ ET LAQUÉ AU TOGARASHI

Poireaux confits au mirin, croquettes de riz à l'encre

Plat signature du
Chef Saunier



Entrée Plat

15 € 29 €

PLATS

GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE MAISON

Artichauts à la pistache, tombée d'épinards, tomates confites

🌱 24 €

MULET SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE

Poutargue râpée, courgettes, confiture, émulsion de fenouils

📍🌱 29 €

SUPRÊME DE POULET JAUNE FERMIER

Laque au chorizo et aux dattes, Panisses, pickles

📍🌱 28 €

BURGER AU POULET CROUSTILLANT **

Cheddar fumé, ketchup maison, concombres marinés, sucrones

** accompagnements : frites et salade verte

26 €

CÔTE DE VEAU (280gr)

Agatha à l'huile d'olive, pignons nouveaux, vierge de morilles et d'asperges

🌱 34 €

GARNITURES

Écrasé de pomme de terre aux herbes et à l'huile d'olive

8 €

Légumes de saison

6 €

Frites maisons

6 €

Salade verte

5 €

🌱 VEGAN Option vegan à la demande

🌱 Plats végétariens

🌱 Plats sans gluten

🌱 Plats sans lactose

📍 Agriculture locale

🇫🇷 Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France

🕒 Plats servis 24h/24

Du pain sans gluten est à votre disposition







Liste de nos allergènes disponible sur demande sur demande

Prix TTC en euros, service compris - Boisson non comprise

DESSERTS

- CRÈME BRULÉE AUX CALISSONS**   **11 €**
Brunoise de fruits confits
- FEUILLETÉ CARAMELISÉ**  **11 €**
Mousseline pistaches et framboises
- FRAISES DE PRINTEMPS ET SORBET**    **10 €**
- COOKIE AUX NOIX DE MACADAMIA**  **11 €**
Chocolat, praliné et caramel
- COUPE DE GLACES ET SORBETS PHILIPPE FAUR**  **4 €**
/ boules

OFFRE CONTINUE 11:00 - 23:00

- CLUB SANDWICH****   **21 €**
Poulet, légumes croquants, œufs durs bio, chiffonnade de Romaine, mayonnaise
- CROQUE MONSIEUR CAMPAGNARD****  **21 €**
Beurre à la truffe, jambon Rostello, Comté
- SALADE CAESAR**   **19 €**
Romaine, tomates, oeufs durs bio, croûtons, Parmesan, sauce César maison
Supp : poulet croustillant ou Saumon Gravlax **5 €**
- ** accompagnements : frites et salade verte
- PLANCHE MIXTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIES**  **26 €**

AGENDA LUNCH 12:15 - 14:30

Disponible du Lundi au Vendredi, uniquement pour le déjeuner

30 €

Plat du jour

Dessert du jour

Verre de vin Château La Coste *blanc, rouge*
ou rosé

Ou bouteille d'eau 50 cl

BRUNCH DU ROI 12:30 - 15:00

Tarif Adultes: 55€

Tarif moins de 12 ans : 25€

Disponible le dimanche uniquement, réservation conseillée

- Découpe en salle

- Viennoiseries et douceurs locales

- Vaste choix de mets sucrés et salés

- Plateau de fruits de mer

- Sélection de fromages affinés et assortiment de charcuteries

- Jus de fruits et boissons chaudes inclus

SPRING MENU

STARTERS

- ORGANIC SOFT BOILED EGG** 📍🌿 14 €
Grilled Ventoux asparagus, chimichurri, croutons
- CARROT CRISP** 🌿 13 €
Peas, pearl onions, huancaína sheep cheese
- GLAZED BEETROOT AND SMOKED YOGURT** 🌿🌱🌾 13 €
Socca, herb salad, fennel, lemon vinaigrette

GRILLED OCTOPUS GLAZED WITH TOGARASHI
Mirin glazed leeks, squid ink rice croquettes

Chef Saunier
Signature dish


Starter **15 €** Main course **29 €**

MAINS


- HOMEMADE POTATO GNOCCHIS** 🌿 24 €
Artichokes with pistachios, sautéed spinach, candied tomatoes
- WILD MEDITERRANEAN MULLET** 📍🌾 29 €
Grated poutargue, zucchinis, fennel jam emulsion
- FREE-RANGE YELLOW CHICKEN SUPREME** 📍🌾 28 €
Chorizo and date glaze, Panisse, pickles
- CRISPY CHICKEN BURGER **** 26 €
Smoked cheddar, homemade ketchup, marinated cucumber, salad
** sides : fries and green salad
- VEAL RIB (280 gr)** 🌾 34 €
Agatha olive oil, pine nuts, morels and asparagus vierge sauce

SIDES

- Mashed potato with herbs and olive oil 8 €
- Seasonal vegetables 6 €
- Homemade french fries 6 €
- Green salad 5 €


 Vegan option on request


 Vegetarian dishes

 Gluten free dishes

 Lactose free dishes

 Locally sourced products

 All our meats are born, raised, slaughtered and cut in France




 Available 24 hours a day

Gluten free bread available on request

List of our allergens available on request

VAT net prices including service - Drinks not included

DESSERTS

- CALISSON CRÈME BRULÉE**    11 €
Candied fruits brunoise
- CARAMELIZED PUFF PASTRY**  11 €
Pistachios and raspberries mousseline
- SPRING STRAWBERRY SALAD WITH SORBET**    10 €
- MACADAMIA NUTS COOKIE**  11 €
Chocolate, praline and caramel
- ICE CREAMS AND SORBETS CUP FROM PHILIPPE FAUR**  4 €
/ scoop

CONTINUOUS OFFER 11:00 - 23:00

- CLUB SANDWICH****   21 €
Chicken, crunchy vegetables, organic boiled eggs, Romaine chiffonade, Mayonnaise
- RUSTIC CROQUE-MONSIEUR****  21 €
Truffled butter, Rostello ham, Comte cheese
- CAESAR SALAD**   19 €
Romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, homemade
Caesar sauce 5 €
Supp : crispy chicken or Salmon gravlax
- **sides : fries and green salad
- MIXED CHEESES AND CHARCUTERIES PLATTER**  26 €

AGENDA LUNCH 12:15 - 14:30

Available from Monday to Friday, for lunch only

30 €

Dish of the day
Dessert of the day

Glass of wine Château La Coste *white, red or rosé*
Or a bottle of water 50 cl

BRUNCH DU ROI 12:30 - 15:00

Adults: 55€

Under 12 years old : 25€

Available on Sunday only,
booking recommended

- Live Carving
- Pastries and Local Delicacies
- Wide Selection of Sweet and Savory Dishes
- Seafood Platter
- Selection of Aged Cheeses and Assortment of Cured Meats
- Premium Fruit Juices and Hot Beverages Included