

MENU

Pas de menu décidé à l'avance, non. C'est pourquoi Emmanuel, le Chef, demande la réservation : le contact. Oui, pour connaître les régimes, les allergies ou les demandes éventuelles, mais pas seulement. C'est pour vous qu'il cuisine, et grâce à cet échange, il peut composer du sur - mesure.

QUELQUES ENTRÉES RÉALISÉES

LE PAPETON

Recette emblématique d'Avignon en l'honneur des Papes : oignons, aubergines, œufs, coulis de tomates fraîches et basilic.

LE VELOUTE DE COURGETTE ET POTIRON

Accompagnée de pétales de légumes croustillants, pétoncles et espuma de saumon fumé

LA BOUCHÉE DE LA MER

Fenouil et oignons confits entourés de lieu, émulsion persil coriandre et coulis de poivrons doux.

BAYALDI AU ROUGET

Aubergine, poivrons et oignons, tomates confites et courgettes, sur lequel on dépose délicatement un filet de rouget rôti, jus de citron et sel.

Les plats sont réalisés dans la même philosophie : Dorade, Bar, Cabillaud ou filet mignon de porc du Ventoux, agneau et canard confits en parmentier, mais pas seulement les végétariens sont bien choyés aussi : palet de céleri rave, duxelle de champignons et tomates confites.

Les desserts sont inspirés du marché et des envies du jour, plutôt des fruits mais on aime aussi le chocolat.