

Les Entrées / Starters

- ✓ **Velouté de Potimarron – Châtaignes** (Végé) 9 €
Pumpkin cream soup - chestnuts (Vegetable)
- ✓ **Croustillant de fraise de Veau et Salade** 12 €
Crispy Veal and Salad
- ✓ **Foie gras maison mi-cuit au Beaume de venise et Piment d'Espelette** 14 €
Homemade foie gras half cooked with "Beaume de Venise" and Espelette pepper
- ✓ **Moules gratinées à l'Aïoli** 8 €
Mussels au gratin with Aioli

Menu Enfant / Children's menu < 9 ans

Assiette à composer avec le Chef, Un sirop, Un petit dessert
Plate to compose with the Chef, A syrup, A small dessert

10 €

Les Desserts / Desserts

- ✓ **L'Assiette du Fromager « halle d'Avignon »** 8 €
Cheese maker Plate " hall of Avignon "
- ✓ **Café Gourmand** 8 €
Coffee Gourmand
- ✓ **Les Desserts du Jour (voir ardoise)** -- €
The Day desserts (see slate)

Les Plats / Main Dishes

- ✓ **Assiette Végétarienne (Végé)** **15 €**
Vegetarian plate (Vegetable)

- ✓ **Poisson du Marché selon l'humeur du Chef !** **-- €**
(Suivant prix du Marché)
Fish Market according to the Chef's mood!
(According to market prices)

- ✓ **Sot l'y laisse de Poulet au Colombo** **15 €**
mousseline de Patate douce, Chutney Mangue et sauce Créole
Chicken in Colombo
sweet potato mousseline, Mango Chutney and Creole sauce

- ✓ **Filet de Bœuf** **23 €**
Gratin de pomme de terre à la crème truffée
Beef Fillet , potato gratin with truffle cream

- ✓ **Noix de St Jacques rôties au beurre de Cacao** **23 €**
Mousseline de Panais et Trompette de la mort
Scallops roasted in the cocoa butter
Muslin of Parsnip and Horn of plenty

- ✓ **Déclinaison de Cochon Ibérique** **21 €**
Solomillo, Lagarto, Crucetta : 3 morceaux d'exception
Declension of Iberian pork,
Solomillo, Lagarto, Crucetta: 3 pieces of exception

**La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition
Merci de nous signaler vos allergies et / ou régime alimentaire.**

*The list of allergens contained in our dishes is at your disposal
Thank you to report to us your allergies and / or diet.*