

La vieille fontaine
RESTAURANT

A noter que chacun des plats de cette carte est susceptible de contenir des traces d'un ou plusieurs des allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut)
et produits à base de ces céréales
Crustacés et produits à base de crustacés
Œufs et produits à base d'œufs
Poissons et produits à base de poisson
Arachides et produits à base d'arachide
Soja et produits à base de soja
Laits et produits laitiers (y compris lactose)
Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil,
noix de Macadamia, noix du Queensland et produits à base de ces fruits)
Céleri et produits à base de céleri
Moutarde et produits à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Anhydride sulfureux et sulfites > 10mg/kg (ou 10mg/l) en SO₂
Mollusques et produits à base de mollusques
Lupin et produits à base de lupin

Nous nous tenons à votre disposition
pour trouver le plat qui vous conviendra.

Pascal Auger
Chef de cuisine

CARTE

Première assiette

Coquilles Saint Jacques marinées, copeaux de foie gras crus, pomme verte et poutargue 29 €

Fines ravioles potagères et taboulé de légumes en aigre doux, jeunes pousses 22 €

Le foie gras de canard poêlé, chou rouge et betteraves, condiment de noix de pécan et Banyuls 31 €

Deuxième assiette

Le Cabillaud en demi-sel, pulpe de carottes-gingembre, épinards fanés au beurre noisette, jus de coquillages 29 €

Noix de Saint Jacques en bouillon japonais, petits légumes de saison croquants, fleurs et pousses 31 €

La Lotte dorée nacrée au beurre d'écorces d'orange, chou vert et panais, craquant au blé noir, sabayon d'agrumes 38 €

Le Turbot cuit à l'huile d'olive, celerisotto et pommes vertes, jus de palourdes moussé aux baies de la passion 42 €

Le Cochon du Ventoux carré au jus de champignons et racines poitrine confite, jus parfumé de cardamome 32 €

Le Dos de chevreuil au genévrier, potimarron au citron confit, ravioles de butternut et cacao 42 €

Notre sélection de fromages affinés de France et d'Europe, Famille Mercy, artisans affineurs 18 €

Troisième assiette

Amande amère, framboise et anis vert 16 €

Le potimarron en textures, oranges, noisettes et graines de courges 18 €

Biscuit moelleux aux noix, crémeux citron et amaretto, glace aux spéculoos 18 €

Demi sphère chocolat noir 70% « origine Madagascar », cœur coulant cappuccino, glace au citron confit 19 €

Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie,
ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine.

Colette
(1873-1954)



MENU LA VIEILLE FONTAINE

Menu à 98 €

Le foie gras de canard poêlé, chou rouge et betteraves,
condiment de noix de pécan et Banyuls

Noix de Saint Jacques en bouillon japonais,
petits légumes de saison croquants, fleurs et pousses

La Lotte dorée nacrée au beurre d'écorces d'orange,
chou vert et panais, craquant au blé noir, sabayon d'agrumes

Le Turbot cuit à l'huile d'olive, celerisotto et pommes vertes,
jus de palourdes moussé aux baies de la passion

Le Dos de Chevreuil au genévrier, potimarron au citron confit,
ravioles de butternut et cacao

Biscuit moelleux aux noix, crèmeux citron et amaretto,
glace aux spéculoos



*Aux beaux jours, la grande cour de la Vieille Fontaine
est ombragée par son platane
plusieurs fois centenaire.
De belles essences la décorent.
En hiver, c'est sa superbe salle à manger,
ornées de boiseries datant du XVIIIème siècle
et assortie de tableaux du début du XXème siècle
qui accueille les convives.
Le voyage n'est pas que culinaire*

MENU VEGETAL

*Composé autour des légumes de l'île d'en face,
la Ferme la Réboule*

Menu à 46 €

Fines ravioles potagères et taboulé de légumes en aigre doux,
jeunes pousses

Cueillette de l'île d'en face en fin couscous végétale,
écume de roquette

Le potimaron en textures, oranges noisettes et graines de courges

MENU INSPIRATION

En trois services 58 €

En quatre services 65 €

Coquilles Saint Jacques marinées,
copeaux de foie gras crus, pomme verte et poutargue

Le cabillaud demi-sel, pulpe de carottes-gingembre,
épinards fanés au beurre noisette, jus de coquillages

Le Cochon du Ventoux, carré au jus de champignons et
racines, poitrine confite, jus parfumé de Cardamome

Amande amère, framboise et anis vert



