

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 SO<sub>2</sub>  
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

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)

## CARTE

### *Première assiette*

Tartare de filet de veau en aigre doux voile de Rubis,  
œuf de caille et framboises, tagète 32 €

Grillade de foie gras de canard à l'agastache  
melon et miel sirop de Banyuls 34 €

Rouget au tandoori, concombre et lait caillé  
soupe de poisson au pastis manguin 38 €

### *Deuxième assiette*

Le maigre confit en feuille de figuier  
coulis végétal, melon et longue de Nice 40 €

Lotte au plancton marin, pousses d'épinard  
radis, poulpe snacké 42 €

Filet d'agneau de Provence au beurre de Garrigues  
oignons doux à l'épaule tempura de courgette 42 €

Les fromages affinés des halles d'Avignon 18 €

### *Troisième assiette*

Vacherin fraîcheur, abricots vanillés  
acidulés de pêches et parfums de jasmin 18€

Déclinaison autour de la fraise  
Mara des bois et du basilic 18 €

Les fruits frais en texture..... 18€

Fusion chocolat noir pur plantation  
62% noisettes torréfiées, cardamome, café 18 €



## MENU LA VIEILLE FONTAINE

Menu 5 services à 88 € \*

Menu 7 services à 115 €

Tartare de veau en aigre doux voile de Rubis,  
oeuf de caille et framboise, tagète \*

Grillade de foie gras de canard,  
à l'agastache, melon et miel, sirop de Banyuls \*

Rouget au tandoori, concombre et lait caillé,  
soupe de poisson au pastis Manguin\*

Lotte au plancton marin, pousses d'épinard,  
radis, poulpe snacké

Pigeon de la Drôme aux dragées et fruits rouges,  
thon mariné, croquette d'épeautre

Filet d'agneau de Provence au beurre de Garrigues,  
oignons doux à l'épaule tempura de courgettes \*

Déclinaison autour de la fraise Mara des bois et du basilic \*

*Pour l'ensemble de la table*



*Aux beaux jours, la grande cour de la Vieille Fontaine  
est ombragée par son platane  
plusieurs fois centenaire.  
De belles essences la décoorent.  
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

Menu à 46 €

### « La Tomate »

Tomate de plein champ, gel de tomates  
guimauve d'un gaspacho, crème de basilic

### « L'aubergine »

Dans l'idée de la ratatouille  
et légumes de Provence

### « A peine sucré »

Les fruits frais en textures ....  
Nectarine jaune verveine, sorbet pêche de vigne  
ananas rôti, sorbet corossol citron vert  
fruits rouges, sorbet fraise des bois



## MENU INSPIRATION

En trois services 58 €

En quatre services 68 €

Moules de Bouzigues, pastèques,  
avocat et basilic, citron vert eau de melon d'eau

Le maigre confit en feuille de figuier  
coulis végétal, melon et longue de Nice

Filet de veau au café et cardamome,  
raviole de thé vert en jardinière, arlequins, pêche blanche

Vacherin fraîcheur abricots vanillés,  
acidulés de pêche et parfums de jasmin



