

La vieille fontaine

RESTAURANT

Pascal Auger
Chef de cuisine

MENU VEGETAL

Menu à 46 €

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

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

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, crémeux citron et amaretto,
glace aux spéculoos

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 €