



# Le Restaurant

Carte signée par notre  
Chef Rodolphe Loury

**Restaurant ouvert**  
**Tous les soirs de 19h00 à 22h00**

Taxes et service compris  
Prix nets en Euros  
Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express



## La Carte

### Premier acte :

Gravlax de poissons de la pêche local Betterave, brocoletti, poutargue	36€
Asperges vertes du Vaucluse, Gratinée au vieux Parmesan, Kumquat	28€
Notre potager et sa terre végétale truffée	32€
Œuf de poule cuit en basse température, Cappuccino des sous-bois et légumes printaniers. Tuile de Pecorino Romano	26€

### Second acte :

Epaule d'agneau de Sisteron, Confit à la Provençale. Tout autour du navet Condiment amer	38€
Légumes oubliés cuit en Römertopf, Parfumé aux épices médiévales condiment basilic	32€
Dos de loup au lardi di Colonnata, Artichauts de Provence, condiment anchois	42€
Vitel'tonné en poudre de câpres, Millefeuille de pommes de terre à la truffe	46€



## La Carte

### Acte final :

Assortiment de fromages affinés	24€
Café Affogato, Crumble vanille, sorbet Amarena	21€
Fraises en croustillance, Infusion parfumée au sureau	22€
Carpaccio de fruits de saison, Hypocras maison, sorbet violette	16€
Légèreté de chocolat de Grasse, Menthe et agrumes	19€



## Nos Menus

### Le Petit Ecu

L'avant-goût d'antan  
(Amuse-bouche)

Notre potager et sa terre végétale truffée

Epaule d'agneau de Sisteron,  
Confit à la Provençale. Tout autour du navet. Condiment amer

Carpaccio de fruits de saison,  
Hypocras maison, sorbet violette

62€

(Boissons non comprises)

Servi du lundi au jeudi

### Le Festin des Templiers

L'avant-goût d'antan  
(Amuse-bouche)

Asperges vertes du Vaucluse,  
Gratinée au vieux Parmesan, Kumquat

Dos de loup au lardi di Colonnata,  
Artichauts de Provence, condiment anchois

Légumes oubliés en Römertopf,  
Parfumé aux épices médiévales condiment basilic

Café Affogato,  
Crumble vanille, sorbet Amarena

76€

(Boissons non comprises)



## Le Régal du Château

L'avant-goût d'antan  
(Amuse-bouche)

Œuf de poule cuit en basse température,  
Cappuccino des sous-bois et légumes printaniers. Tuile de Pecorino Romano

Notre potager et sa terre végétale truffée

Epaule d'agneau de Sisteron,  
Confit à la Provençale. Tout autour du navet. Condiment amer

Dos de loup au lardi di Colonnata,  
Artichauts de Provence, condiment anchois

Assortiment de fromages affinés

Fraises en croustillance,  
Infusion parfumée au sureau

125€  
(Boissons non comprises)

## Le Jardin des 5 Sens

L'avant-goût d'antan  
(Amuse-bouche)

Servi en 4 temps  
Carte blanche au Chef

68€  
(Boissons non comprises)