



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 :

Voiles de poissons de la pêche local parfumée aux fruits rouges Fleur d'oranger, fromages frais dans l'esprit d'un tzatziki	31€
Croq'aubergine, tomates en textures et jus de légumes d'été	24€
Notre potager de légumes de saison, et sa terre végétale truffée	29€
Oeuf de poule en cromesquis, parfums des sous-bois, ail des ours	23€

Deuxième acte :

Epaule d'agneau de Sisteron confit à la provençale Tout autour du navet, condiment olive iodé	38€
Légumes de méditerranéen en Romertöpf parfumé à l'huile de coco, Pesto de basilic, roquette	32€
Loup de nos côtes piqué au lardo di colonnata, artichauts de Provence, Crème d'anchois	42€
Vitel'tonné en poudre de capres, nuage de pommes de terre en délicatesse	46€



La Carte

Acte final :

Assortiment de fromages affinés	24€
Cerises Lazare, estragon en sablé breton, pistache	20€
Fraises en croustillance, infusion parfumée au sureau	20€
Parfait glace aux herbes fraîches, cœur de citron, jus naturel parfumé à la verveine	17€
Légèreté de chocolat de Grasse, menthe et agrumes	19€



LE CAGNARD

Nos Menus

Le Petit Ecu

L'avant-goût d'antan
En Amuse-bouche

Notre potager de légumes de saison, et sa terre végétale truffée

Epaule d'agneau de Sisteron confit à la provençale
Tout autour du navet, condiment olive iodé

Parfait glace aux herbes fraîches, cœur de citron,
jus naturel parfumé à la verveine

60€

Ce menu est proposé exclusivement du lundi au jeudi

**Les prix de tous nos menus sont hors boissons
par personne,
selon le nombre plat pour l'ensemble de la table
Taxes et service inclus**



Le Jardin des 5 Sens

Menu végétal

L'avant-goût d'antan
En Amuse-bouche

Servi en 5 temps
Selon l'inspiration du Chef

68€

Le Festin des Templiers

L'avant-goût d'antan
(Amuse-bouche)

Œuf de poule en croustilles, parfums des sous-bois, ail des ours

Loup de nos côtes piqué au lardo di colonnata, artichauts de Provence,
Crème d'anchois

Légumes de méditerranéen en Romertöpf parfumé à l'huile de coco,
Pesto de basilic, roquette

Cerises Lazare, estragon en sablé breton, pistache

72€



Le Régal du Château

L'avant-goût d'antan
En Amuse-bouche

Voiles de poissons de la pêche local parfumée aux fruits rouges
Fleur d'oranger, fromages frais dans l'esprit d'un tzatziki

Notre potager de légumes de saison, et sa terre végétale truffée

Epaule d'agneau de Sisteron confit à la provençale
Tout autour du navet, condiment olive iodé

Loup de nos côtes piqué au lardo di colonnata, artichauts de Provence,
Crème d'anchois

Assortiment de fromages affinés

Légèreté de chocolat de Grasse, menthe et agrumes

125€

**Ce menu « dégustation » vous emporte en voyage
à travers l'univers culinaire de notre Chef Rodolphe Loury**