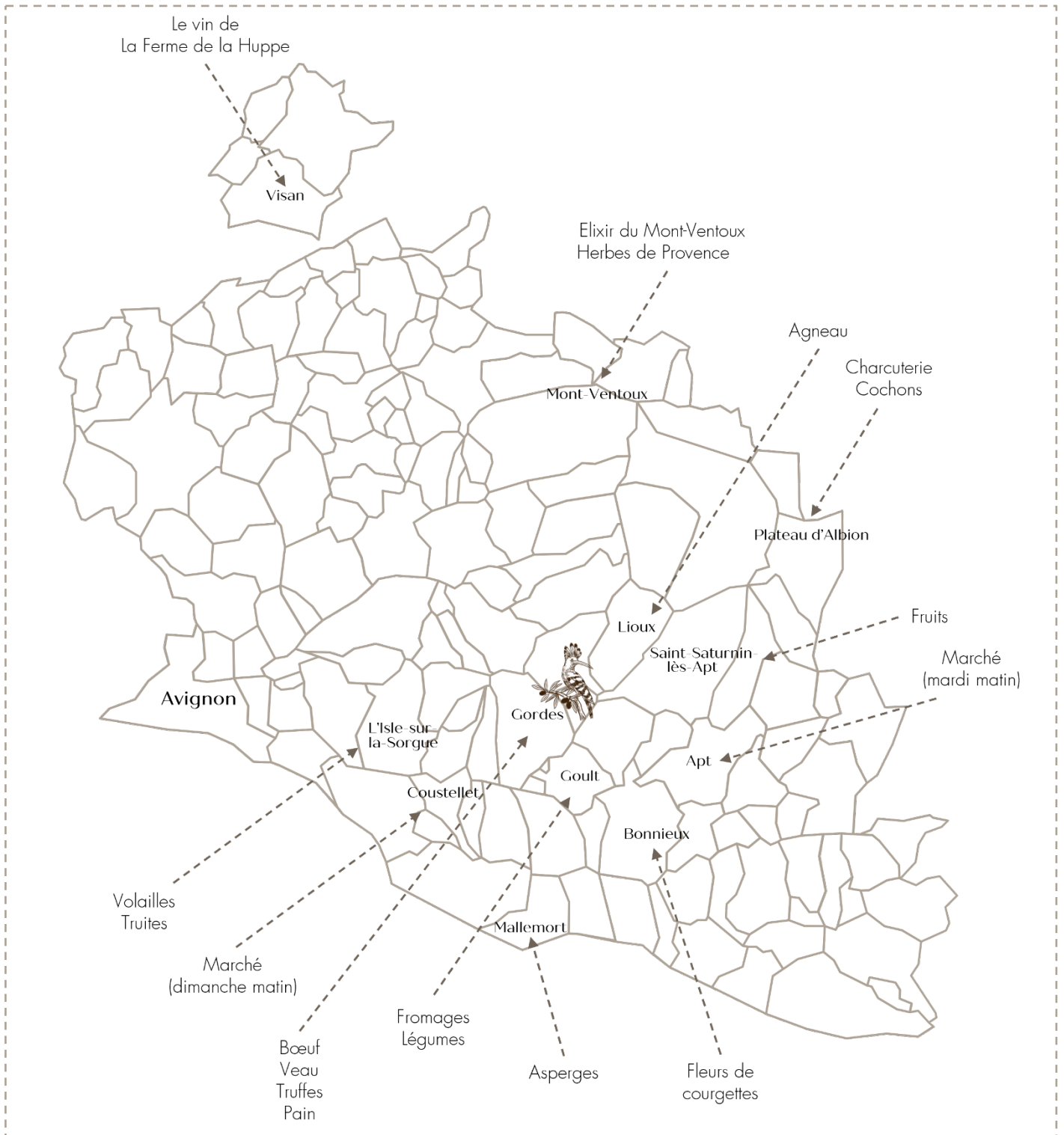


MENU DU RESTAURANT

Carnet de voyage de votre dîner



À LA CARTE

Les propositions à la carte de La Ferme de la Huppe sont composées à la base de produits frais et de saison. Tous les plats de La Ferme de la Huppe sont composés sur place, à partir de produits bruts.

LES ENTRÉES

Pâté en croute de La Ferme de la Huppe <i>Salade verte et vinaigrette au yuzu du Domaine Perréal</i>	15€
Petit farci provençal <i>Jus de cuisson lié</i>	15€
Gravelax de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue à l'huile d'estragon <i>Mousseline de fenouil, mesclun sauvage et pommes acidulées</i>	18€

LES PLATS

Pièce du boucher <i>Sauce et accompagnements selon le retour du marché</i>	n/c
Thonine de Marseille <i>Sauce vierge et purée de pommes de terre aux olives noires</i>	32€
Épeausoto de la Ferme de la Huppe <i>Truffe d'été de Gordes et tomme de chèvre de Gignac</i>	30€

Pour nos amis les enfants, les plats sont proposés en plus petit format, à moitié prix.

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés	15€
Salade de fruits infusés au géranium et sorbet à la verveine	10€
Panacotta au thym, croustillant d'amendes et confit de thym et citron	12€
Tout chocolat aux agrumes et sorbet à l'orange	15€

MENU DE LA FERME À LA FERME

Nouveau menu de La Ferme de la Huppe, le menu « de la ferme à La Ferme » est un menu dégustation en 5 temps, composé de produits achetés dans le Vaucluse, en direct auprès de nos agriculteurs, éleveurs et producteurs.

Ce menu est proposé pour une table entière uniquement.

Amuse-bouche

Gravelax de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue à l'huile d'estragon en mille feuilles, mousseline de fenouil, mesclun sauvage et pommes acidulées

Accord vin : Domaine Perréal – Le Jas Rosé – 2020

Fleur de courgette de Bonnieux, farce fine à la volaille et aux champignons de Roussillon, coulis d'herbes de la cueillette et huile de tagettes

Accord vin : Domaine de la Verrière – Viognier – 2021

Épeausoto à la truffe d'été de Gordes et tomme de chèvre de Gignac

Accord vin : Domaine Blard & Fils – Cuvée Pierre Emile Pinot noir – 2022

Agneau de Lioux, jus de thym, ratatouille de printemps et pommes de terre grenaille de Robion

Accord vin : Les Quelles de La Coste by John Malkovich – Les 7 Quelles (NM)

Savarin à l'élixir du Mont-Ventoux

85€ par personne hors vins

115€ par personne vins compris selon accord mets-vins



Toutes nos recettes peuvent être adaptées en fonction de nos approvisionnements

Provenance des viandes et des poissons : Région PACA, France

Liste des allergènes disponible sur demande

Tous les allergènes étant travaillés à La Ferme de la Huppe, la présence de traces croisées n'est pas exclue

Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises

Moyens de paiement acceptés : espèces et cartes bancaires