

# MENU DU RESTAURANT

## Carnet de voyage de votre dîner

À La Ferme de la Huppe, nous défendons une cuisine authentique, sincère et ancrée dans son terroir. Notre auberge gastronomique célèbre les produits frais, bruts et de saison, soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux engagés.

La majorité de nos ingrédients provient d'un rayon de moins de 30km, privilégiant ainsi les richesses de la région PACA et garantissant une cuisine respectueuse des cycles de la nature.

Nous avons fait le choix d'une carte courte et maîtrisée, proposant deux menus uniques, équilibrés et pensés pour offrir une expérience culinaire complète. Chaque assiette raconte une histoire, celle de notre passion pour les saveurs pures et l'authenticité du terroir.

En France, nous aimons prendre le temps de l'apéritif. Si vous souhaitez débiter votre repas avant de terminer votre apéritif ou si vous êtes pressés, nous vous invitons à nous le communiquer.

Un droit de couvert de 25 € sera appliqué pour toute personne occupant une place à table sans consommation.



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**

# MENU DU MARCHÉ

*Les propositions du menu du marché sont composées de produits frais et de saison,  
achetés bruts et transformés sur place.*

*Tous les menus sont précédés d'un amuse-bouche.*

## LES ENTRÉES

Tataki de bœuf et figues rôties

*Carottes, oignons, chou blanc et sauce tigre*

Maquereau fumé au thym

*Escabèche de carottes et betteraves, burrata crémeuse et crumble de fruits secs*

Caponata d'aubergines en tarte fine

*Feta fumée aux herbes de Provence et crème de balsamique au yuzu*

## LES PLATS

Picanha de veau

*Ratatouille provençale, panisse croustillante, polenta crémeuse et sauce chimichurri*

Maigre de ligne façon aioli

*Légumes de la ferme Beau Repos et sauce aioli légère*

Epeausotto aux petits pois

*Risotto de petit-épeautre, herbes fraîches et crème de chèvre*

## LES DESSERTS

L'assiette de fromages affinés

Soupe de pêche, mousse de pêche et financier au citron

Mille-feuille croustillant aux fraises, gel verveine et sorbet menthe-citron vert

Cannelloni coco-citron vert, fraises fraîches et glace noix de coco

Entrée, plat, dessert : 67 €

Entrée, plat, fromage et dessert : 77 €

Formule enfants (jusqu'à 12 ans) : 32 € entrée et plat ou plat et dessert

# 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 7 temps, composé de produits achetés dans le Vaucluse, en direct auprès de nos agriculteurs, éleveurs et producteurs.*

Mise en bouche

\* \* \* \*

Melon de Goult

*Vinaigre des Quatre Voleurs, gressin d'épeautre et jambon cru affiné*

\* \* \* \*

Fleurs de courgettes de Bonnieux farcies à la brousse de vache du Ventoux  
*Fine ratatouille et purée de courgette à la menthe*

\* \* \* \*

Filet de truite fumée de l'Isle-sur-la-Sorgue

*Candy d'aubergines, fondue d'épinards et sauce citronnelle*

\* \* \* \*

Agneau de Lioux façon caillette

*Farandole de légumes de Gordes et jus réduit aux herbes du Luberon*

\* \* \* \*

Abricot de Saint-Saturnin-lès-Apt poché au miel de lavande

*Sablé matcha-amandes, crème légère au matcha et sorbet abricot*

\* \* \* \*

Macaron à la lavande

97 € par personne, hors boissons

Proposé pour une table entière uniquement



Membre de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs suite à l'attribution du titre de Maître-Restaurateur par Arrêté préfectoral n°2024/06/MR/SPA du 5 juillet 2024

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 travaillées 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