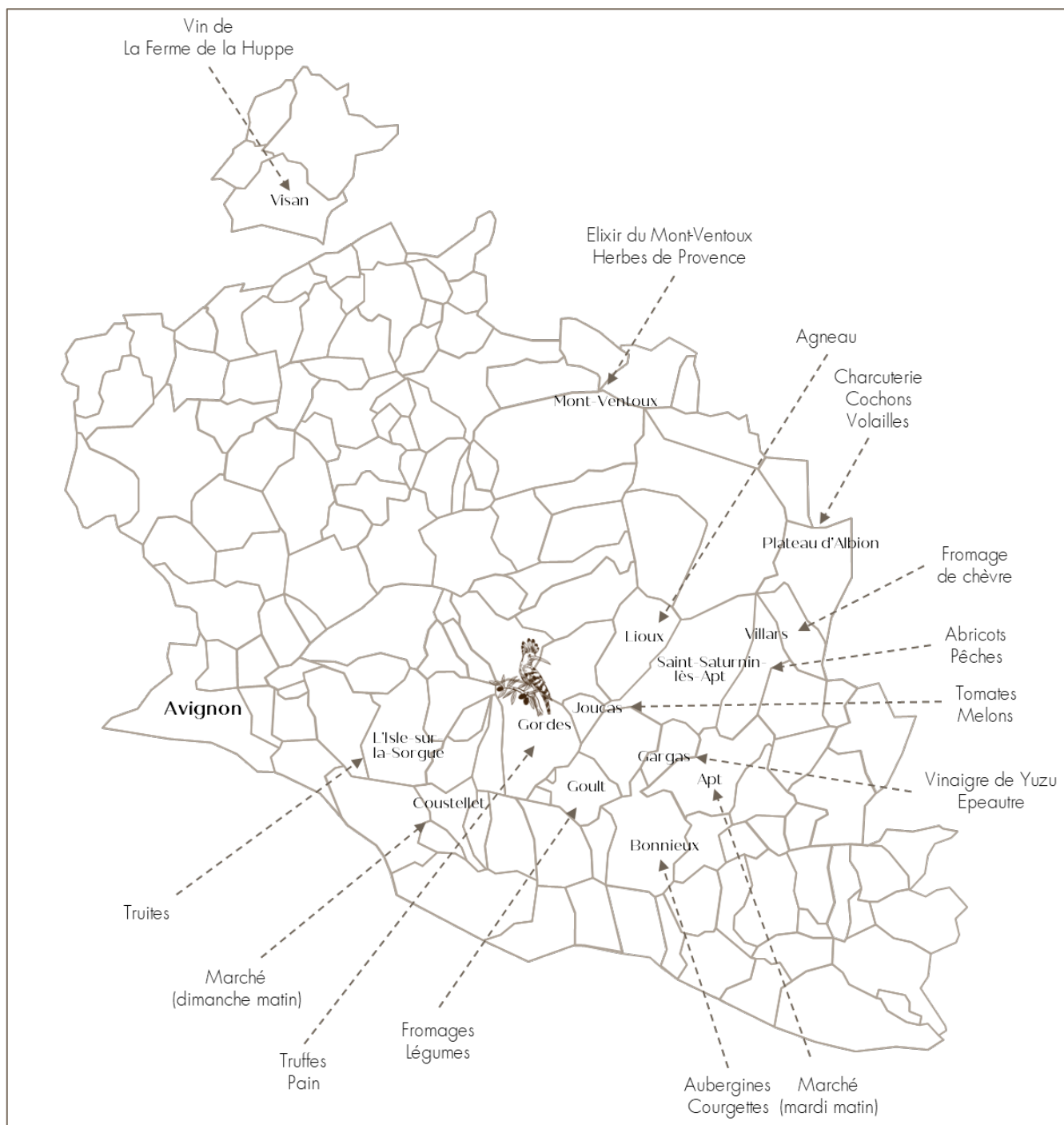


# MENU DU RESTAURANT

Carnet de voyage de votre dîner



**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

Tarte fine paysanne aux saveurs d'anis

*Pesto basilic, caviar d'aubergines, tagliatelles de courgettes et tomates cerises*

Ceviche de loup de Méditerranée

*Blanc-manger aux agrumes, pêches, concombres et vinaigre de yuzu*

Déclinaison de tomates, melon et féta de Villars

*Consommé de tomates et tomate cœur de bœuf confite*

## LES PLATS

Suprême de volaille farci à la tagette et zestes d'agrumes

*Pâtisson et panis de Marseille saveur marjolaine, sauce aux citrons*

Filet de daurade aux épinards et gingembre

*Carottes fanes, candy d'aubergines et sauce citronnelle*

Duo d'épeausotto lié au fromage de chèvre de Villars

*Betteraves paprika fumé, petits pois, truffes d'été de Gordes*

## LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés de la Maison Moga

Panacothym, granola, gelée de thym au citron vert et confit de thym

Abricots pochés au miel de lavande, fèves de tonka et glace yaourt grec

Tout chocolat, framboises et amandes, grué de cacao et glace chocolat au lait

Entrée, plat, dessert : 65€

Entrée, plat, fromage et dessert : 75€

Formule enfants : 35€ 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.*

Prélude

\* \* \* \*

*Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue fumée par nos soins  
Pickles de carottes, huile safranée et sauce aioli*

\* \* \* \*

*Courgette ballon farcie au caviar de courgettes  
Chantilly de fromage de chèvre et consommé de citronnelle*

\* \* \* \*

*Vol-au-vent de légumes racines de Goult  
Fondue d'oignons doux et crème de truffes d'été de Gordes*

\* \* \* \*

*Aumônière d'agneau de Lioux  
Jus d'agneau, jus de cueillette et pommes de terre vitelottes de Gordes*

\* \* \* \*

*Fraicheur de pêches  
Crèmeux stracciatella, sorbet aux herbes et meringue*

\* \* \* \*

Folie Gourmande à la menthe sauvage

95€ 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 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