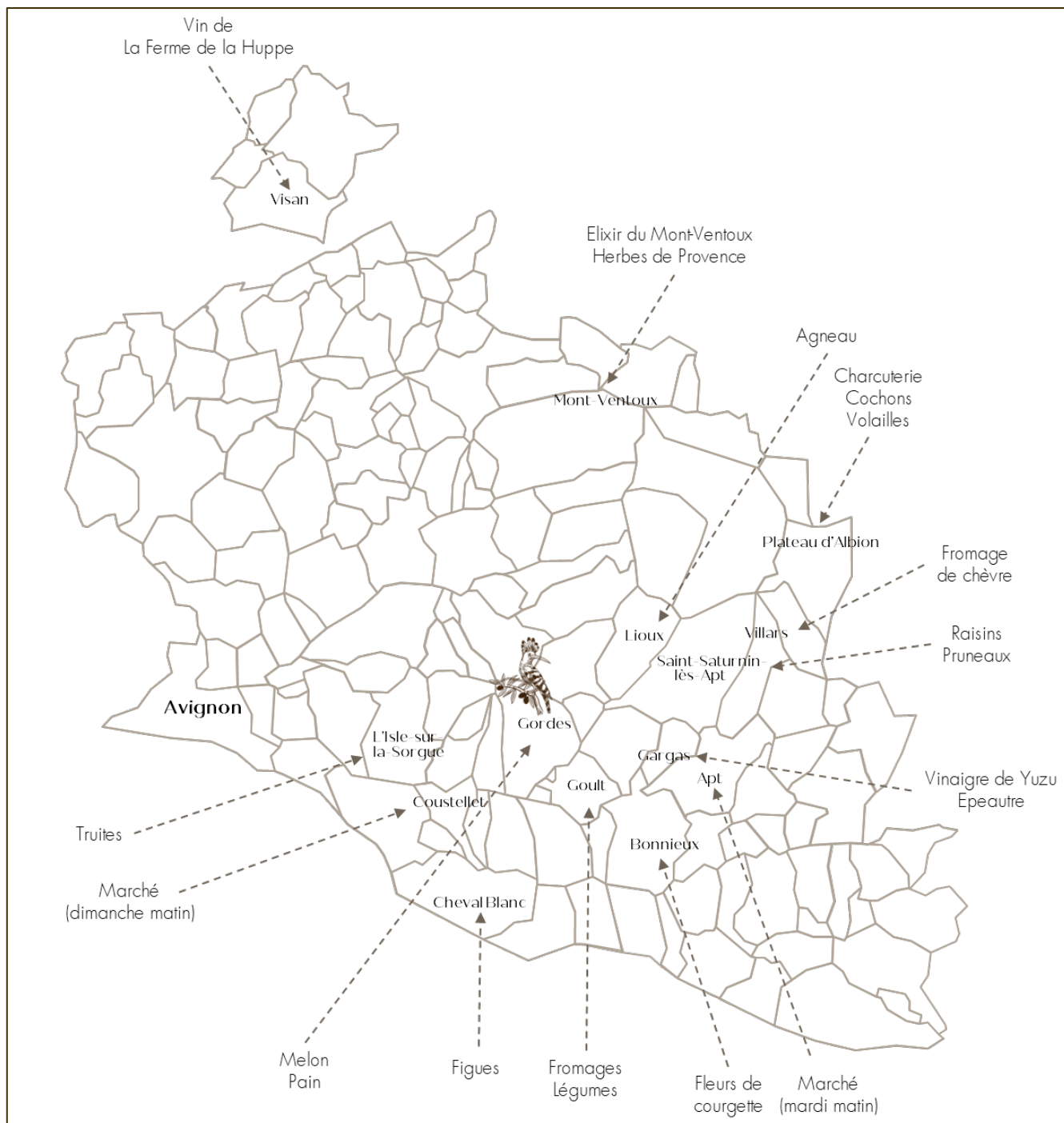


MENU DU RESTAURANT

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

Tataki de bœuf sauce tigre et poires sauvages fermentées

Zestes de citron, carottes, radis noir, coriandre et oignons

Truite confite de l'Isle-sur-la-Sorgue

Pickles de figues, salade de fenouil et huile de feuilles de figuier

Duo de fleurs de courgettes

Brousse de vache du Mont Ventoux saveur népéta, sauce gribiche et gelée de poivrons

LES PLATS

Échine de cochon braisée du Plateau d'Albion

Pomme purée, aubergine confite et tomate saveur marjolaine, croquettes d'ail

Maigre de la Méditerranée, sauce à manger, haricots verts et potiron

Gomasio marin au sésame, gnocchis de betteraves et pourpier des champs

Raviole farcie ratatouille et sauge, copeaux de tomme de Savoie

Petit épeautre de Gargas, consommé d'oignons brûlés et huile de noisette

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés de la Maison Moga

Biscuit japonais, chocolat blanc, éclats de nougat et sorbet raisin

Poire au vin blanc, moelleux à la cannelle, mousse caramel et sorbet poire

Autour du melon et de la pastèque, nage au calament et sorbet thé matcha

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

* * * *

Fleur de courgette farcie à la brousse de vache du Ventoux
Jus vert au calament

* * * *

Tartare de truite de l'Isle-sur-la-Sorgue
Œufs de truite, rosace de betterave et sarriette

* * * *

Tian provençal aux légumes
Compotée d'oignons et panis de Marseille à la marjolaine

* * * *

Duo d'agneau de Lioux au jus d'écorces d'épicéa
Tomates séchées, poire au vin rouge et mousseline de panais

* * * *

Parfait saveur miel
Compoté de pruneaux au romarin, glace à la fleur de sel et amandes

* * * *

Folie Gourmande

90€ 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