



LE BISTROT
CARTE

LES ENTRÉES

Soupe de courgettes froide <i>Crème fraîche, pignons de pin et huile d'olive au yuzu</i>	14€
Œuf cocotte au four <i>Chorizo et basilic</i>	15€
Roulade de saumon fumé <i>Ricotta et ciboulette</i>	15€
Tarte fine aux rougets <i>Citron et caviar d'aubergines</i>	18€

LES PLATS

Filet mignon de porc, sauce chèvre et thym <i>Ecrasé de pommes de terre aux herbes et légumes du marché</i>	35€
Agneau de 7 heures aux olives noires, jus d'agneau corsé <i>Ecrasé de patates douces et légumes du marché</i>	38€
Pièce de bœuf de notre boucher (selon arrivage) <i>Ecrasé de pommes de terre aux herbes et légumes du marché</i>	n/c
Poisson du jour, sauce safranée <i>Riz noir de Camargue et légumes du marché</i>	35€

LES DESSERTS

L'assiette de fromages <i>Lou Canesteou</i> (Meilleur Ouvrier de France)	15€
Tarte chocolat et coulis de caramel beurre salé	14€
Soupe de pêches à la menthe	14€
Nougat glacé au melon confit de Cavaillon et coulis de fruits rouges	16€

MENU DEGUSTATION BY LA HUPPE UN VOYAGE EN PROVENCE EN 5 ETAPES

Pour une table complète uniquement

Amuse-bouche

Selon le retour du marché

* * * *

Entrée au choix du convive

Selon la carte des entrées et les disponibilités

* * * *

Foie gras

Pain d'épices frais, chutney provençal à la Farigoule

* * * *

Tarte fine aux rougets

Citron et caviar d'aubergine

* * * *

Agneau de 7 heures aux olives noires

Jus corsé, écrasé de patates douces et légumes du marché

* * * *

Dessert au choix du convive

Selon la carte des desserts et les disponibilités

75€ PAR PERSONNE



Provenance des viandes et des poissons : Région PACA, France

Liste des allergènes disponible sur demande

Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises

Moyens de paiement acceptés : espèces et cartes bancaires