



CARTE DU
RESTAURANT

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

Oeuf bio cuit à 95° sur orge pelée <i>Velouté de potimarron et croutons dorés</i>	12€
Pâté en croute de La Ferme de la Huppe <i>Salade verte et vinaigrette au yuzu du Domaine Perréal</i>	15€
Asperges vertes <i>Crème de chèvre frais de Goult et crumble d'olives</i>	18€

LES PLATS

Pièce du boucher <i>Sauce vigneronne et cocotte de polenta</i>	35€
Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue <i>Sauce spiruline, fondue de fenouil et poireaux et cocotte d'épeautre</i>	30€
Pâtes artisanales de Villars façon <i>prima verde</i> <i>Râpé de parmesan</i>	22€

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

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés	15€
Tarte tatin des hautes montagnes aux noix et sorbet à la myrtille	15€
Pain perdu, poire et glace au chocolat au lait	12€
Salade de fruits de saison et sorbet à la verveine	9€

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

*Asperges vertes, crème de chèvre frais de Goult et crumble d'olives
Accord vin : Les Quelles de La Coste – Pinot noir Rosé 2022*

*Petit farci provençal et son jus de cuisson lié
Accord vin : Maison Cassagne et Vitailles – Combarels 2021*

*Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue, sauce spiruline, fondue de fenouil et poireaux et
cocotte d'épeautre
Accord vin : Châteauneuf-du-Pape – Clos La Roquette 2019*

*Agneau de Lioux, jus de romarin, poêlé de légumes racines *beau.repos*
Accord vin : Les Quelles de La Coste – 14 Quelles 2022*

*Galapian au fruits confits du pays d'Apt, sorbet de thym
Accord vin : Les vigneron ardéchois, Viognier vendanges tardives 2022*

85€ par personne hors vins
125€ par personne vins compris selon accord mets-vins



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