

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.

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 30 € sera appliqué pour toute personne occupant une place à table sans consommation.

VIVEZ L'EXPERIENCE « FERME DE LA HUPPE »

Menu « de la ferme à La Ferme », une bouteille de vin de la cuvée « Ferme de la Huppe » (rosé, blanc ou rouge), eaux, cafés et élixir du Mont-Ventoux

130€ par personne



**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

Poireaux brûlés

Jus de pomme monté au beurre, sauce vierge de pomme, anchois et estragon

Magret de canard fumé

Crème fouettée aux herbes, poires pochées au vin rouge et sauce poivrée

Œuf parfait

Espuma de carottes, champignons et jus de sous-bois

LES PLATS

Joue de porc confite au cidre

Purée de céleri rave, haricots verts, échalotes et condiment moutarde à l'ancienne

Filet de bar rôti sur peau

Purée de patates douces, chou-fleur, salsa de tomates séchées et beurre blanc basilic

Orzo crémeux

Champignons et courge rôtie, parmesan, noix et huile de persil

LES DESSERTS

L'assiette de fromages affinés

Pomme rôtie, sablé aux noix, caramel au miel et glace au yaourt grec

Carrot cake, crème au beurre à l'orange, noix de pécan et glace orange gingembre

Parfait aux noisettes, caramel beurre salé et chocolat

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

Le menu de la Ferme est un menu dégustation en 7 temps, composé de produits révélant tous les goûts de la Provence et mettant à l'honneur des producteurs locaux.

Mise en bouche

* * * *

Boeuf façon gravlax

Poêlée de champignons, olives noires et capres, vinaigrette épicée

* * * *

Courge rôtie et crème de chèvre frais

Condiment ail noir, pickles de raisin et noix torréfiées

* * * *

Truite fumée de l'Isle-sur-la-Sorgue

Purée de panais vanillée, beurre blanc ciboulette et œufs de truite

* * * *

Aumonière de sanglier confit

Polenta crémeuse, champignons, et jus au vin rouge

* * * *

Poire pochée et mousse légère à la châtaigne

Glace vanille et sablé sarrasin

* * * *

Mignardise

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