

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.

La majorité de nos ingrédients provient d'un rayon de moins de 30km, privilégiant ainsi les richesses de la région PACA et garantissant une cuisine respectueuse des cycles de la nature.

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.

Dans un cadre chaleureux et convivial, La Ferme de la Huppe invite à une pause hors du temps, où gastronomie rime avec partage et plaisir. Ici, chaque repas devient un moment privilégié, une immersion dans l'essence même de la cuisine provençale, entre tradition et créativité.

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.



**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

Pâté en croûte de volaille & herbes du jardin

Pickles de légumes de printemps, condiment moutarde à l'ancienne, jeunes pousses

Sardines juste rôties, esprit "papillon"

Vinaigrette mangue-coriandre, chutney pomme & racine, huile d'olive du Luberon

Poireaux fondants en texture

Crème ravigote, huile verte, crumble de céréales, feta fumée

LES PLATS

Filet de bœuf rôti

Jus court au thym, pommes grenailles, asperges vertes, polenta crémeuse

Dorade de Méditerranée

Fenouil braisé, agrumes, fondue d'épinards beurre blanc et panisse de Marseille

Risotto de petit-épeautre à la betterave

Crème de chèvre, noix torréfiées, herbes fraîches

LES DESSERTS

L'assiette de fromages affinés

Mousse de chèvre frais et chocolat blanc, bleu de Champsaur, abricots et noix

Sablé aux fraises de saison, crème diplomate, sablé croustillant et sorbet menthe

Choux craquelin, praliné noisette et glace 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 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.

Mise en bouche

* * * *

Artichaut barigoule revisité
brousse de vache à la ciboulette, jus réduit et olives noires

* * * *

Contraste de carottes et aubergines
Carotte rôtie au miso, aubergine fumée, salade d'épeautre et jus réduit

* * * *

Truite fumée rôtie sur peau
Aioli moderne, déclinaison de légumes et citron confit

* * * *

Effiloché d'agneau confit aux légumes printaniers
Jus de carottes au cumin et oignons nouveaux

* * * *

Mille feuilles à la rhubarbe
Glace nougat, crème diplomate

* * * *

Macaron du jour

97 € 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 travaillées 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