

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

Carpaccio de veau rosé et condiment de prunes

Jus de veau au vinaigre de prunes, noisettes torréfiées et huile d'estragon

Ravioles au gravelax de truite et légumes de saison

Gaspacho de tomates et pastèques, féta fumée

OËuf parfait

Crème de roquette, lard grillé et crumble au parmesan

LES PLATS

Magret de canard basse température

Purée de courgettes basilic, figues rôties, haricots verts et jus au thym

Aiglefin à la bisque de crustacés

Purée de pomme de terre ciboulette à l'huile d'olive, courgettes grillées et tomates cerises

Aubergine rôtie et frégolas crémeuses aux tomates séchées

Réduction d'aubergines grillées et amandes torréfiées

LES DESSERTS

L'assiette de fromages affinés

Baba au rhum, sirop garrigue et chantilly citronnée

Panna cotta miel et vanille, figues fraîches, gel citron et sablé amande

Ganache chocolat noir et poires pochées, crumble au noix et glace à huile d'olive

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

Ajoblanco aux amandes

Maquereau grillé, pickels de fenouil, condiments pêche blanche et croutons

Mini poivrons farcis à la brousse de vache du Mont Ventoux

Crèmeux basilic et noisettes torréfiées

Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue

Panisses au thym et coulis de poivrons et framboise

Aumonière d'agneau de Lioux confit au jus de romarin

Crèmeux pois chiche à l'huile d'olive et citron et pickles d'oignons rouges

Raisin rôti au romarin de notre jardin et sablé cacao

Mousse chocolat blanc, gel café et sorbet au raisin

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