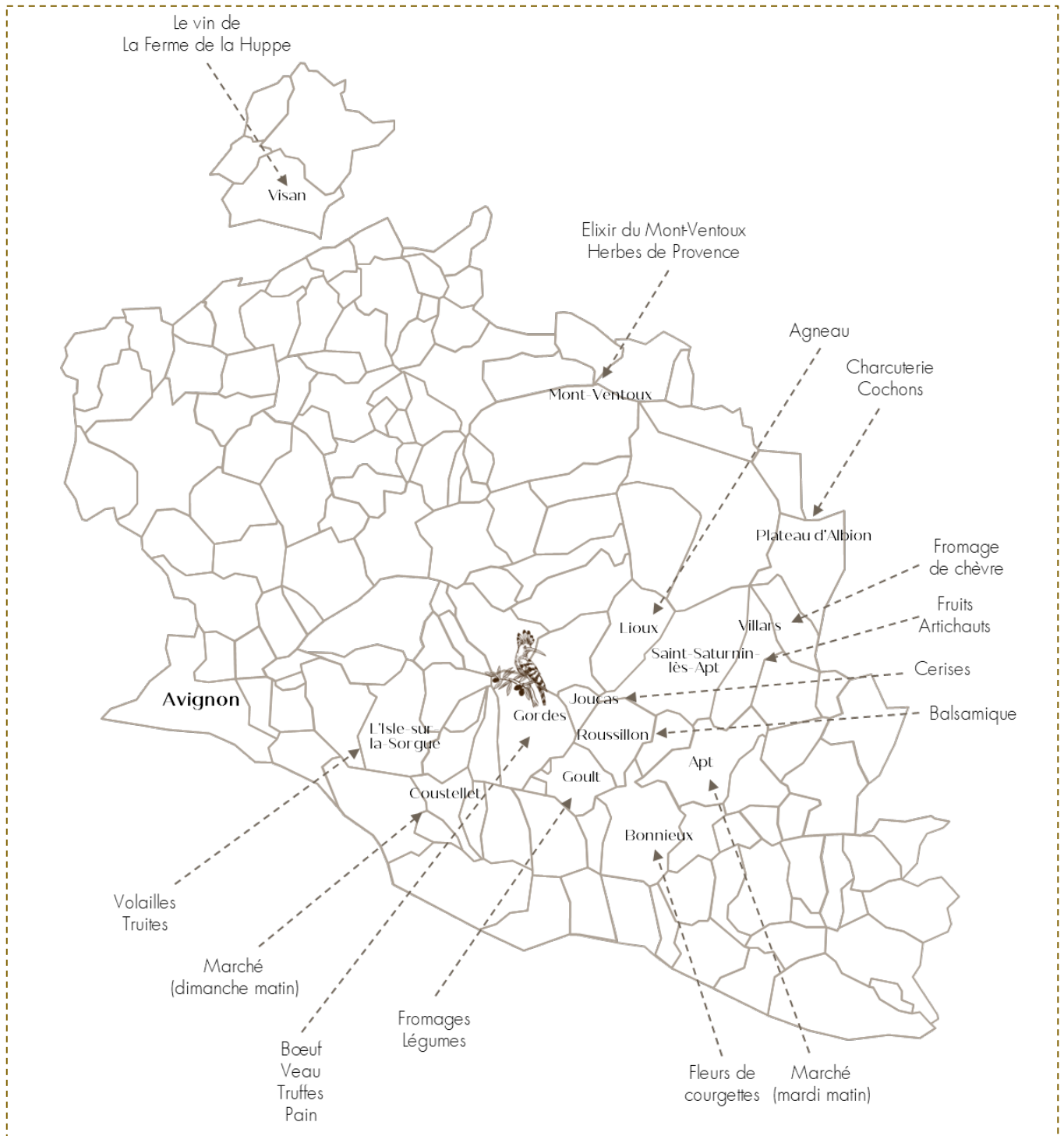


MENU DU RESTAURANT

Carnet de voyage de votre dîner



MENU DU MARCHÉ

*Les propositions du menu du marché sont composées à la base 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 croute de La Ferme de la Huppe
Pickles et salade d'herbes sauvages

Tatin de tomates et chiffonnade de jambon de pays
Bals'art de Roussillon et pesto de fanes de carottes

Gaspacho de courgettes à la menthe glaciale
Sablé de sarrasin, chèvre frais de Villars et poivre de Java

LES PLATS

Suprême de volaille farci au riz pilaf de Camargue
Feuilles de jeunes pousses d'épinards croquants et sauce au citron

Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue
Emulsion à la verveine, panis et jardinière de printemps

Epeausoto herbacé de la Ferme de la Huppe
Fine ratatouille et truffes d'été de Gordes

LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés de la Maison Moga
Financier à la pistache et cerises de Joucas, gelée de yaourt
Fraisier de La Ferme de la Huppe et sorbet basilique
Tout chocolat Xoco, premières framboises et glace chocolat

Entrée, plat, dessert : 65€

Entrée, plat, fromage et dessert : 75€

Formule enfants : 35€ entrée et plat ou 20€ plat unique

MENU DE LA FERME Á 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.

Prélude

* * * *

Fleur de courgette de Bonnieux, farce fine de truite à l'estragon
Jus vert de notre cueillette

* * * *

Pressé de légumes du soleil et fenouil sauvage
Vinaigrette tranchée d'olives noires

* * * *

Artichaut de Saint-Saturnin-les-Apt façon barigoule
Lard et herbes du plateau d'Albion

* * * *

Navarin d'agneau de Lioux printanier sur un bout de forêt

* * * *

Savarin aux cerises de Joucas

* * * *

Folie Gourmande au thym

90€ par personne, hors boissons
Proposé pour une table entière uniquement



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