

Les Agapes des Papes

En 5 séquences à 138 €

Thon rouge de méditerranée mariné au pissalat
et sang de betterave,

sabayon glacé à l'huile de feuille de figuier **29 €**

*

La crevette bouquet noyée dans sa bisque de romarin,
sauce romesco à la laitue de mer, figatelli toasté **28 €**

*

Merlan de ligne rôti en robe verte,
encornet façon « pibale », sauce « pil-pil » **45 €**

*

Côte de cochon du Mont Ventoux grillé à la chorizonnaise,
pomme de terre confite au pied de porc,
jus corsé au poivre et à la sauge **48 €**

*

Concentré de chocolat à la tonka,
sorbet au cacao et whisky,
gavotte croustillante aux myrtilles sauvages **18 €**

Pour le confort de votre table, le menu est servi à l'ensemble des convives.

N'hésitez pas à porter à notre connaissance toute allergie ou intolérance alimentaire.

Prix nets en euros et service compris

Le Potager des Papes

(Menu végétarien)

*En 5 séquences à **118 €***

Tartare de légumes de saison condimenté aux câpres et persil,
rissole à la tomme et au basilic **24 €**

*

Tapis rouge de poivrons, granité à la groseille,
voile végétal au brocciu **20 €**

*

Le champignon des Papes glacé à la demi-glace végétale,
pétales crus **26 €**

*

L'aubergine au miso de pois chiche,
praliné d'amande,
jus au tanin de Châteauneuf-du-Pape **36 €**

*

La mirabelle snackée à l'huile de romarin,
crèmeux de girofle et vanille
crumble aux herbes, et sorbet oriental **16 €**

Pour le confort de votre table, le menu est servi à l'ensemble des convives.

N'hésitez pas à porter à notre connaissance toute allergie ou intolérance alimentaire.

Prix nets en euros et service compris

Menu dégustation

En 3 séquences à 68 €

A l'impro du Chef...

(Uniquement au déjeuner du mercredi au vendredi, hors jours fériés)

En plus...

La selection de notre affineur de fromages d'auteurs
« Vincent Vergne »

(Meilleur Ouvrier de France 2019)

- Gustative en 3 étapes 14 €
- Gourmet en 5 étapes 22 €

Les Agapes des Papes

In 5 courses at 138 €

Marinated mediterranean red tuna
in pissalat and beet blood,
fig leaf oil sabayon glacé **29 €**

*

Drowned shrimp bouquet in rosemary bisque,
sea lettuce romesco sauce, toasted figatelli **26 €**

*

Roasted line whiting in a green coat,
squid "piballe" style, "pil-pil" sauce **45 €**

*

Grilled Mont Ventoux pig chop with chorizone sauce,
pig's feet, on a candied potato, pepper and sage spicy juice **48 €**

*

Tonka chocolate concentrate,
cocoa and whisky sorbet,
wild blueberries crunchy gavotte **18 €**

*For the comfort of your table, the menu is served for all guests.
Please let us know if you have any food allergies or intolerances.
Net prices in euros, including service*

Le Potager des Papes

(vegetarian menu)

*In 5 courses at **118 €***

Seasonal vegetable tartar with capers and parsley,
tomme and basil rissole **28 €**

*

Red peppers carpaccio, redcurrant granita
vegetable bruccio raviole **20 €**

Papal mushroom glazed with vegetable demi-glace,
raw petals **26 €**

*

Chickpea miso eggplant,
almond praline,
châteauneuf-du-Pape tannin juice **34 €**

*

Rosemary oil mirabelle plum snack,
clove and vanilla cream
herbs crumble and oriental sorbet **18 €**

*For the comfort of your table, the menu is served for all guests.
Please let us know if you have any food allergies or intolerances.
Net prices in euros, including service*

Menu dégustation

In 3 courses at 68 €

At the Chef's improv...

(Lunch only from Wednesday to Friday, excluding public holidays)

In extra...

A selection of our mature cheeses from
« Vincent Vergne »

(Best worker in France 2019)

- Gustative in 3 steps **14 €**
- Gourmet in 5 steps **22 €**