

Ma Cuisine en Vaucluse

64 euros

Entrée, Plat, Dessert

Foie Gras de Canard 20€

Brioche maison toastée, chutney acidulé de tomates vertes.

OU

Terre/Mer 20€

Poireaux, coques et couteaux.
Vinaigrette iodée, rapé de jaune d'oeuf séché.



Épaule d'Agneau de Provence Confite 35 €

Jus corsé au thym citron.

OU

Loup de Méditerranée à l'Unilatéral 32 €

Juste nacré, émulsion vierge aux herbes fraîches du jardin.

Garnitures : « Nos plats sont servis avec un Gratin Dauphinois « façon Germaine » et un assortiment de légumes de saison. »



Tartelette de Rhubarbe 16 €

Sorbet Rhubarbe, emulsion dajeerling, note de gingembre.
Sans lactose

OU

Savarin acidulé aux Abricots 16 €

Sorbet abricot, lait à la Tagète, Rafraichi d'Abricots.

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris

Ma Cuisine en Vaucluse

64 euros

Starter, Main course, dessert

Duck Foie Gras 20 €

Toasted house-made brioche, tangy green tomato chutney.

OU

Earth & Sea 20 €

Leeks, cockles, and razor clams. Iodine vinaigrette, grated dried egg yolk.



Confit Shoulder of Provençal Lamb 35 €

Full-bodied jus with lemon thyme.

OU

Mediterranean Sea Bass "à l'Unilatérale" 32 €

Just seared, virgin emulsion with fresh garden herbs.

Our dishes are served with a "Germaine-style" potato gratin and an assortment of seasonal vegetables.



Rhubarb Tartlet 16 €

Rhubarb sorbet, Darjeeling tea emulsion, hint of ginger.
(Dairy-free)

OU

Tangy Apricot Savarin 16 €

Apricot sorbet, marigold-infused milk, fresh apricots.

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris

To Nibble

6:00 PM – 7:30 PM

Mini Foie Gras 12€

Foie gras, brioche, and green tomato chutney.



Potato Cromesquis 8€

Served with bell pepper sauce.



Artichoke Cream 10€

Laurel-infused oil, served with pita bread.



Marseille-style Panisses 8€

Served with garlic mayonnaise.

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris

À Grignoter

18h00-19h30

Babies Foie Gras 12€

Foie gras, brioche, chutney de tomate verte.



Cromesquis de pomme de terre 8 €

Sauce aux poivrons.



Crèmeux d'artichaut à l'huile de laurier 10 €

Pain Pita.



Panisses Marseillaises 8 €

Mayonnaise aillée

Prix nets en euros TVA 10%



Service compris