

Du lundi 12 au dimanche 25 mai

Festival «Les Crus»



	Entrée	Plat
V Soupe froide de petits pois Burrata & menthe fraîche Cold pea soup Burrata and fresh mint	19 €	
Veg Tartare végétarien Betteraves rouges, avocat, graines de lin, et tuile de pain Vegan tartare Red beets, avocado, flax seeds, and a crispy bread tuile	20 €	29 €
Carpaccio de canard fumé Asperges crues, croutons de focaccia et vinaigrette au verjus Smoked duck carpaccio Raw asparagus, focaccia croutons, and verjuice vinaigrette	29 €	
V Ceviche de maigre Oignons rouges & fruits de la passion Meagre cevich Red onions & passion fruit	28 €	
Tartare terre-mer Bœuf, crevettes rôties, laitue de mer, soja doux, miso & cébette Surf and turf tartare – beef Roasted shrimp, sea lettuce, sweet soy, miso & spring onion	29 €	36 €* *Servie avec une portion de frites au blanc de bœuf & mesclun Served with a portion of Belgian fries and mixed green salad



Whispering Angel, caves d'Esclans
Côtes de Provence, France, 2024

Verre	Bouteille
16€	69€