

## ENTREES

Aumônières de volaille au curry doux, condiments ananas confit et baies de Goji 15.00€  
Light curry chicken in crispy purses, candied pineapple and Goji

Bayaldi de légumes, churros de parmesan, sorbet gaspacho 14.00€  
"Bayaldi" vegetables, parmesan cheese churros, gazpachio sorbet

Frites de thon mi-cuit, concombre mariné, coulis gingembre 16.00€  
Half-cooked tuna stick, marinated cucumber, ginger dressing

## PLATS

Piccata de filet de bœuf, crémeux de brocolis, radis glacés, jus à la betterave 25.00€  
Beef tenderloin piccata, creamy broccoli sauce, glazed radish, beetroot jus

Crevettes poêlées et larmes de fenouil, riz sauté, écume au parfum de badiane 27.00€  
Pan fried shrimps, shaved fennel, sauteed rice, star anis emulsion

Croustillant de truite de Vaulcluse et nori, fregola sarda à l'aubergine américaine 28.00€  
Trout from Vaucluse and nori seaweed crositni, american eggplant flavored fregola sarda

## DESSERTS

Tartelettes coquées au citron de pays, concassé de meringue aux noisettes 12.00€  
Local lemon tarts declination, crushed hazelnuts meringue

Mélange fraises et framboises fraîches posé sur un sablé, sorbet basilic en écrin craquant 12.00€  
Mixed strawberries and raspberries on a shortbread biscuit, basil sorbet in a crispy shell

Douceur chocolat et menthe, capsule de crème anglaise 12.00€  
Chocolate and mint cake, custard cream