



# NOS PRODUCTEURS

## VÉGÉTAL

Asperges vertes et blanches

Famille Bourgues - Bonnieux - 84480

Légumes et fleurs insolites

Jardin gastronomique - Lourmarin - 84160

Comestible atelier - Lagnes - 84800

Fruits et légumes

Athenosys - Bonnieux - 84480

Aromates, gingembre

Les herbes de la mésange bleue - Lauris - 84360

Légumes racines

Beau repos - Goult - 84220

Fleurs de courgettes et fraises

Salat Bernard - Bonnieux - 84480

Amandes

Hervé Lauzier - Malataverne - 26780

## FARINES & CÉRÉALES

Farines

Moulin de Daudet - Fontvieille 13990

Petit épeautre, lentilles et pois chiches

Vincent Pouizin - Valréas - 84600

## POISSONS & COQUILLAGES

Les truites Ikejime

l'Isle- sur- la sorgue - 84800

Coquillages de Méditerranée en direct de la criée

# NOS PRODUCTEURS

## **VIANDES**

Agneau et pintade

Christlaine Alazard - La roque d'Antheron - 13640

Pigeons

Didier Celerin - Sarrisans - 84260

Volailles, lapin

Station Avicole du Lac - Monteux - 84170

Cochon du Mont Ventoux

## **FROMAGES**

Romain Dumont - Lou Canesteou

Vaison-la-Romaine 84110

## **HUILE D'OLIVE**

La récolte des amis - Bonnieux - 84480

## **CHOCOLAT & CAFÉ**

Chocolats de plantations

Xoco gourmet

Café de plantation

Lomi Torréfié - Le Poët Laval - 26160

Tous nos pains sont de fabrication maison pétris et cuits sur place pour chaque service.

Tous nos sucres de céréales sont fabriqués sur place selon une méthode ancestrale le « jocheong ».

Tous nos sirops et sodas sont de fabrication maison à base de fruits crus et infusions d'épices.

# OUR PRODUCERS

## PLANTS

Green and white asparagus  
Famille Bourgues - Bonnieux - 84480

Vegetables and flowers  
Jardin gastronomique - Lourmarin - 84160  
Comestible atelier - Lagnes - 84800

Fruits and vegetables  
Athenosys - Bonnieux - 84480

Aromatics, ginger  
Les herbes de la mésange bleue - Lauris - 84360

Root vegetables  
Beau repos - Goult - 84220

Courgette flowers and strawberries  
Salat Bernard - Bonnieux - 84480

Almonds  
Hervé Lauzier - Malataverne - 26780

## FLOURS & CEREALS

Flours  
Moulin de Daudet - Fontvieille 13990

Small spelt, lentils and chickpeas  
Vincent Pouizin - Valréas - 84600

## FISH & SHELLS

Ikejime trout  
l'Isle- sur- la sorgue - 84800

Mediterranean shells direct from the auction

# OUR PRODUCERS

## MEAT

Lamb, Guineafowl

Christlaine Alazard – La roque d'Antheron – 13640

Pigeons

Didier Celerin – Sarrisans – 84260

Poultry, rabbit

Station Avicole du Lac – Montoux – 84170

Cochon du Mont Ventoux

## CHEESES

Romain Dumont – Lou Canesteou

Vaison-la-Romaine 84110

## OLIVE OIL

La récolte des amis – Bonnieux – 84480

## CHOCOLAT & COFFEE

Plantation chocolate

Xoco gourmet

Plantation coffee

Lomi Torrifié – Le Poët Laval – 26160

All our breads are home-made, kneaded and baked on site for each service.

All our cereal sugars are made on site, using the ancestral "jocheong" method.

All our syrups and soft drinks are home-made, from raw fruit and infusions of spices.

# MENUS

“

*Chaque menu est une découverte en terre méditerranéenne, une aventure culinaire qui rend hommage à la biodiversité et au savoir-faire de nos producteurs locaux. Laissez-vous emporter par une expérience qui raconte le lien intime entre la nature et la cuisine de notre maison.*

## MENU DÉJEUNER

**48 €**

Entrée, plat, dessert

Accords mets et vins / boissons : 34 €

Expérience fromagère : 21 €

Servi uniquement au déjeuner, hors dimanche et jours fériés

## MENUS ODE À LA NATURE

### EN 4 ACTES & INTERMÈDES

**85 €**

Accord mets et vins / boissons : 49 €

Expérience fromagère : 21 €

### EN 5 ACTES & INTERMÈDES

**115 €**

Accord mets et vins / boissons : 59 €

Expérience fromagère : 21 €

### EN 6 ACTES & INTERMÈDES

**135 €**

Accord mets et vins / boissons : 69 €

Expérience fromagère incluse

Uniquement au dîner

## EXPÉRIENCE TABLE DU CHEF

**215 €**

All inclusive :

menu Ode à la Nature en 6 actes,  
accord mets et vins, fromage, boissons chaudes.

#### Dernière prise de commande :

Déjeuner : 4 actes (13h15), 5 actes (13h).

Dîner : 5/6 actes (20h30).

# MENUS

“

*Each menu is a discovery of Mediterranean lands, a culinary adventure that pays tribute to the biodiversity and expertise of our local producers. Let yourself be carried away by an experience that narrates the deep bond between nature and the culinary artistry of our maison.*

## LUNCH MENU

**48 €**

Starter, main course, dessert

Wine and food pairing / beverages : 34 €

Cheese experience : 21 €

Only served for lunch, except on Sundays and bank holidays

## ODE TO NATURE MENUS

### IN FOUR COURSES & INTERLUDES

**85 €**

Wine and food pairing / beverages : 49 €

Cheese experience : 21 €

### IN FIVE COURSES & INTERLUDES

**115 €**

Wine and food pairing / beverages : 59 €

Cheese experience : 21 €

### IN SIX COURSES & INTERLUDES

**135 €**

Wine and food pairing / beverages : 69 €

Cheese experience included

Only for dinner

## CHEF'S TABLE EXPERIENCE

**215 €**

All inclusive :

Ode to Nature menu in 6 courses,  
wine and food pairing, cheese, hot drinks.

**Last order taken:**

Lunch: 4 courses (1:15 PM), 5 courses (1:00 PM).

Dinner: 5/6 courses (8:30 PM).