

Du lundi 13 au dimanche 26 mai

Festival « Les Crus »



	Entrée	Plat
Veg Gaspacho Verde En soupe froide, courgette, oignon & avocat, légèrement aillée, yaourt grec & menthe fraîche <i>Green gazpacho</i> As a cold soup, zucchini, onion & avocado, gently garlicky, Greek yogurt & fresh mint	19 €	
Veg Salade de pastèque fondante & marinée Burrata italienne & basilic frais <i>Marinated watermelon served as a salad</i> Italian burrata creamy cheese & fresh basil	21 €	
Carpaccio de daurade Radis daïkon, sauce ponzu aux agrumes & ananas mariné aux épices <i>Sea bream carpaccio</i> Daikon radish, citrus fruits ponzun sauce, pineapple marinated with spices	25 €	
Ceviche de flétan Coriandre, pomme grenade, poivron doux & graines de sarrasin <i>Ceviche of halibut</i> Fresh coriander, pomegranate, sweet pepper, buckwheat seeds	24 €	30 €*
*Servie avec une salade mesclun / Served with mixed green salad		
Tartare de veau de Galice Feuilles de roquette, pignons de pin, chorizo, crème au bleu & caprons <i>Tartar of Galice veal</i> Rucola leaves, pine nuts, chorizo, blue cheese cream & cherry capers	26 €	32 €*
*Servie avec une portion de frites au blanc de bœuf & mesclun Served with a portion of Belgian fries and mixed green salad		



	VERRE	BOUTEILLE
WHISPERING ANGEL, CAVES D'ESCLANS	16€	67€
CÔTES DE PROVENCE, FRANCE, 2023		

Caves D'ESCLANS
SACHA LICHINE
2023