



Le Plantevin

Notre carte



Menu Suggestion du jour & Demi-pension

Entrées

Foie gras Maison	21
Gratin de ravioles du Royan au romarin (V)	12
Velouté de courge butternut, œuf mollet, écume de lard, crumble salé	14
Asperges blanches mimosa, sauce gribiche (V)	14
Tarte fine saucisse de porc du Ventoux et pommes acidulées	16

Plats

Assiette végétarienne (V)	15
Suprême de poulet fermier jaune et son jus à la sarriette	20
Pavé de filet de bœuf aux baies de Sichuan	24
Gigot d'agneau des Alpilles et son jus	21
Pavé de dos de cabillaud rôti à l'huile d'olive et thym	18

Desserts

Assortiment de fromages	8
Tartelette caramel et fraises de Carpentras	10
Coulant au chocolat de Tanzanie	8
Tartelette citron meringuée	8
Mousse au chocolat chaude et crumble	10
Tatin de pommes, sablé breton	8

Menu enfant (-10 ans) : 12

Toutes nos viandes sont issues d'élevages français et bénéficient pour la plupart d'un label rouge ou d'une AOP. Les fruits et légumes, pour leur grande majorité sont produits dans un rayon de 40 kms.

À l'exception du saumon AOP d'Ecosse, nos poissons sont issus de la pêche française.

(V) : Végétarien

Veillez noter que les plats affichés sont sujets à des changements en fonction de la disponibilité des ingrédients et de la saisonnalité

Prix en € TTC – Service compris