

DA ORA

FORMULE DU MIDI

25€

Du mercredi au jeudi

**SUGGESTION DU CHEF
DESSERT DU JOUR**

Le vendredi

**PETITS FARÇIS PROVENÇAUX COMME UN AÏOLI
DESSERT DU JOUR**

MENU ENFANT

12€

Enfant jusqu'à 12 ans

Steak haché frais du boucher de Lourmarin (130g)

Écrasé de pommes de terre

OU

Pâtes du moment

DESSERT

Moelleux chocolat

Crème anglaise

APÉRITIF

PLANCHE DA ORA

Focaccia jambon ibérique et straciatella
Poulpe mariné, poivrons confit, poichichade maison

18€

ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS MARBRE

Gelée d'amande douce, cannelloni de céleri et pomme Granny Smith
Accompagné de pain d'épices grillé

18€

VELOUTE DE CHATAIGNE

Poêlée de champignons sauvages, éclats de noisette torréfiée
Et crème épaisse

14€

DAMIER DE SAUMON ET CABILLAUD

Gravelax, tuile à l'encre de seiche, sphères bergamote et framboise

16€

PLATS

BALLOTINE DE PINTADE Mousseline de panais et jus au thym	26€
RISOTTO DE RIZ VENERE Au champignons sauvages Emulsion à la noisette et tuile de pain	24€
FILET DE BŒUF Façon Wellington Gratin de pommes à l'ail et jus corsé	35€
FILET DE SAINT-PIERRE Snacké, écailles de courgettes marinées Mille-feuille de pommes de terre et endives caramélisées Emulsion de citron	29€

SÉLECTION DE FROMAGES DU CHEF 12€
Salade à l'huile de noix et confiture de figues

DESSERTS MAISON

ENTREMET 10€
Chocolat blanc, fruits exotiques

LA NOISETTE 10€
De l'arbre à l'assiette, la noisette en texture

SALADE DE POIRES CUITES ET CRUES 10€
Coulis de poire Williams et sorbet poires

BOISSONS CHAUDES

CAFE ESPRESSO 2,5 €
DOUBLE CAFE 5 €
THE – INFUSION 4 €