

BISTROT DE Villedieu

MENU CÔTE DE BŒUF

« Charolaise des Hautes-Terres »

Le menu complet est servi pour 2 personnes

68€ par personne

(Entrecôte possible pour 1 personne en fonction de la découpe et disponibilité)

Entrée au choix

Tomate de Provence confite entière - Cœur de bœuf en tartare - gaspacho frais à notre façon 🌿

Potimarron en fin Velouté - œuf de poule crémeux - butternut confit - graines caramélisées 🌿

Foies et gésiers de volailles de Mirabel confits, salade de lentilles et émulsion onctueuse

Tarte aux champignons forestiers et brousse de chèvre à la truffe d'automne, Vinaigrette truffée 🌿 (+Sup.5€)

La Côte de Bœuf Cuite au four à bois à la souche de vigne Pour 2 personnes

Entre 1kg et 1,100kg

Servi avec des pommes de terre grenailles en cocotte et Carottes confites

Sauce Béarnaise au Basilic et jus de bœuf

Fromage ou Dessert au choix

Faisselle de Brebis au miel de Lavande, pollen et tuile au miel 🌿

Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive, thym, romarin 🌿

Tiramisù au chocolat de Puyméras et truffe d'automne, nougatine au gruë de cacao 🌿 (+Sup.5€)

Pêche Jaune de nos vergers infusé dans un sirop de verveine en sabayon tiède 🌿

Tarte à la crème d'amandes et aux Multi-Figues de Villedieu 🌿

Glace à l'Italienne « vanille », Coulis aux fruits de l'été, meringue et nougatine 🌿

Prix Nets en Euros - Service Compris

A GRIGNOTER DU BOUT DES DOIGTS POUR L'APERÔ

<i>Pizzette à la truffe d'Automne</i> 🌿	17 €
<i>Croquilles d'escargots en Persillade – les 12</i>	18 €
<i>Poischichade</i> 🌿	10 €
<i>Tapenade aux olives de Nyons</i>	12 €
<i>Saucisson de Cochon de la Crau</i> (entier : 200-300g)	14 €
<i>Olives de Nyons</i>	8 €

NOS ENGAGEMENTS POUR UNE GASTRONOMIE

🌿🌿🌿 DURABLE ET ECO-RESPONSABLE 🌿🌿🌿

Nous avons pris soin de sélectionner des producteurs locaux pour vous servir.

Tous sont situés dans un rayon très serré autour de Villedieu.
Parce que travailler en circuit court, avec une vraie relation humaine avec nos fournisseurs
Est l'une des clés de notre Bistrot

Des volailles, agneaux et cochons magnifiques, des fruits et légumes bio,
en culture raisonnée et permaculture, des truffes et champignons du département,
des herbes sauvages et des milliers de saveurs locales

La Provence et la région du Mont-Ventoux regorgent de petits producteurs, éleveurs, maraîchers,
Cueilleurs, fermiers ... qui travaillent dans le respect des produits et des bêtes
Et qui œuvrent pour une gastronomie plus durable.

Nos fournisseurs s'engagent à privilégier les contenants réutilisables.

Nos naisseurs et éleveurs de volailles, cochons et agneaux
permettent une élimination des bio déchets.

Nos vins proviennent en majorité des vigner Bonjour Bernadette Fortemps,
Un grand merci pour votre retour ! Cela nous touche beaucoup. Au Bistrot de Villedieu, toute notre équipe met tout en œuvre
chaque jour pour offrir à nos clients des moments agréables, et vos mots nous encouragent à continuer dans cette voie.
C'est toujours une grande satisfaction de savoir que nos efforts sont appréciés. Ce sont des retours comme le vôtre qui nous
motivent à faire toujours mieux.

Au plaisir de vous accueillir à nouveau très bientôt !

Chaleureusement,
Rachel, Laurent et toute l'équipe du Bistrot de Villedieu
ons indépendants et cultivant la vigne avec le respect
de la terre et selon les cycles de lunes ... en majorité nature, bio et bio dynamique.

J'aime aller à la rencontre de ces artisans, amoureux de leur métier et ainsi vous faire partager
à table ces formidables et gourmandes trouvailles.

L'ensemble de nos cuissons se font dans notre four à bois ;

Le four à bois est sain et nous permet de renouveler avec une cuisson ancestrale...

**Le four à bois est écologique et économique car il utilise les énergies renouvelables du bois pour cuire les aliments, ce qui
n'est pas le cas pour le gaz.**

Il est idéal pour la cuisson de pain, de pizzas et de plats traditionnels comme nous le faisons ici.

Le four à bois est un four traditionnel qui permet de cuire les aliments de façon naturelle.