

CARTE BALADE GOURMANDE

" Comme on aime en Provence "



*Tous nos produits sont issus de producteurs locaux, donc frais et cuisinés au moment.
Merci à vous de savoir patienter le temps de préparation afin de mieux apprécier vos plats.*

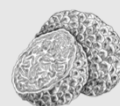


• Entrées •

Ravioles d'Olives de Nyons et Chèvre, bouillon crémeux de champignons et huile de truffe	17
Tomate de Provence confite - Cœur de bœuf en tartare - gaspacho frais à notre façon	13
Abatis de volaille de Mirabel confits, Salade de lentilles, émulsion onctueuse	14
Croquilles d'escargots en Persillade - les 6	15
Pissaladière à la Provençale	16



• Plats •



Poisson de Méditerranée saisi à la flamme, Fraîcheur de fenouil, Jus au Safran et à l'anis	27
Pieds et Paquets à la Provençale - pomme écrasée à l'huile d'olive - jus tomate	28
Pièce de viande des Alpilles confite ou rôtie au four à bois, jus de cuisson	36
Cuisse de Volaille confite au feu de bois en chartreuse d'aubergines, tomates, olives de Nyons	26
Suprême de volaille rôti au beurre truffé, pomme purée, champignons, jus de carcasse	32
Risotto de petit épeautre de Sainte-Jalle aux petits légumes, bouillon au pesto	25



• Fromages et Desserts •



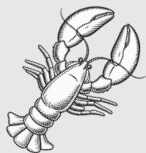
Faisselle de Brebis au miel de Lavande	10
Fromage de Chèvre du moment aux aromates, salade à l'huile d'olive	11
Tarte à la crème d'amandes, confit de figues et Figues fraîches de Villedieu	14
Glace à l'Italienne « Vanille », coulis au fruit de l'été	12
Poire des vergers de Provence cuit au vin chaud infusé au romarin en sabayon tiède	13



MENU HOMARD BLEU ET VOLAILLE FERMIERE

ENTRÉE - PLAT - DESSERT...68€

(Prix par personne)



L'Entrée

VOL AU VENT D'ABATIS DE VOLAILLE DE MIRABEL
COUDE ET PINCE DE HOMARD EN FRICASÉE DE CHAMPIGNONS
BISQUE CRÈMEUSE



Le Plat

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE SUR LE COFFRE ET DEMI-QUEUE DE HOMARD BLEU FUMÉE
AU FOUR À BOIS, GNOCCHIS DE POMME DE TERRE ET PLEUROTÉS
JUS DE CARCASSES - JUS DE VOLAILLE AU BEURRE TRUFFÉ



Le Choix du Fromage ou Dessert

Faisselle de Brebis au miel de Lavande 🌿

Fromage de Chèvre du moment aux aromates, salade à l'huile d'olive 🌿

Tarte à la crème d'amandes, confit de figues et Figs fraîches de Villedieu 🌿

Glace à l'Italienne « Vanille », coulis au fruit de l'été 🌿

Poire des vergers de Provence cuite au vin chaud infusé au romarin en sabayon tiède 🌿

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 serrés 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 de nos régions, 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 vignerons 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 renouer 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.

● RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOS FOURNISSEURS ●

ELEVEURS, MARAICHERS, CUEILLEURS, PECHEURS

Fruits & Légumes

Famille Boulard - Géraldine et Jean-François Boulard - Fruits et légumes (84110)	6 km
Dimitri Benet - Fleurs et Courgettes Fleurs - Le Palis (84110)	0 km
Tagète et Bergamote - Audrey Angélica - Hyères (83)	156 km

Poissons de Mers

Côté Fish - Mathieu Chapel - Le Grau du Roi (30)	109 km
Toute la Marée - Entraigues (84)	32 km

Escargots

Les Escargots de l'Enclave - Olivier Clavel - Valréas (84)	11 km
--	-------

Viandes, Volailles

Agneau, Bœuf, Cochon - Alazard et Roux - Tarascon (13)	62 km
Volaille du Haut Fabrange - Myriam Moinier - Mirabel-aux-Baronnies (26)	10 km

Truffes

Maison Plantin - Christopher Poron et Nicolas Rouhier - Puyméras (84)	7 km
---	------

Fromages de Chèvres et Brebis

Lou Canestéou - Romain Dumond - Vaison-la-Romaine (84)	7 km
De Nos Terres à l'Assiette - Marlène Truchet - Vaison-la-Romaine (84)	7 km

Huile d'Olives - Olives et Miel

O'live Prod - Alain Bertrand et fils - Villedieu (84110)	0 km
--	------

Farines - Petits Epeautres - Pois Chiches

Clément et Fabien Bégnis - Saint-Jalle (26)	21 km
---	-------

Sorbets et Glaces

Fait Maison à la sorbetière (84110)	0 km
-------------------------------------	------

Café

La Torréfaction Maison Bres - Sarrians (84)	23 km
---	-------

Herbes Sèches

Tisane Le Dauphin - Pierre-Étienne Longeret - Buis-les-Baronnies (26)	19 km
---	-------

Pain

La Main à la Pâte - Ronan Talec - Crestet (84)	11 km
--	-------

Toutes nos viandes et volailles sont élevées et abattues en France.

A PARTEJA
GRIGNOTER DU BOUT DES DOIGTS POUR L'APERÔ

Pissaladière à la Provençale 16€

Croquilles d'escargots en Persillade – les 12 21€

Saucisson de Cochon de la Crau (entier tranché : 200g) 15€

POUR LES AFICIONADOS DE VIANDES
AU FOUR A BOIS



Au sarment de vignes de Villedieu

LA CÔTE DE BŒUF ANGUS BIO DE CAMARGUE 

Entre 1,200 kg et 1,600 kg - servi pour 2 à 3 personnes

14€ les 100g

Servi avec des pommes de terre grenailles
Et légumes confits en cocotte
Sauce Béarnaise - Jus de Bœuf
Os à la moelle à la fleur de sel



*Votre côte de bœuf étant cuite au feu de bois à la minute...
Merci de prévoir un temps de cuisson de 25 à 35 minutes minimum
selon la cuisson de votre préférence*

 Plat pouvant répondre à l'attente des végétariens (ovo-lacto-végétariens)

Menu Pitchoun : Plat et Dessert 19€
Histoire de commencer à se familiariser avec les bons et beaux produits
(Jusqu'à 10 ans)

La liste des allergènes est disponible sur simple demande ou en vous renseignant lors de votre commande

« Le Menu est à titre d'exemple, il est susceptible de changer à tout moment en fonction de nos approvisionnements
Merci de vous renseigner auprès du personnel de salle. »