

La Cuisine d'Amélie

Chez Amélie, pas d'ordre, pas d'entrée ou de plat principal, mais des touches de goûts, des petites assiettes, cuisinées avec joie et passion ; faites votre choix selon vos envies et les mets arrivent sitôt cuisinés dans un ordre non établi, selon l'instant. Partagez vos choix et régalez-vous !! Nombre de touches de goût conseillé pour 2 personnes : 5 touches salées et 2 touches sucrées.

Jérôme Faure, Chef Exécutif

La Touche de goût salé 8 euros au choix

Une salade pour Laurence... Betterave, vinaigrette raisin, noix
Un œuf en cuisson idéale, sauce Meurette, lardons
Salade de pois chiche, Chorba, feta, dattes
Le butternut au four, miel et chèvre, granola maison et estragon

La Touche de goût salé 10 euros au choix

Poulpe laqué au café, panais, vanille
Maquereau, choux braisés et ravigote
Artichaut en beignet, pâte de tomate épicée, sauce bois boudran
Bœuf de race Aubrac, mariné Asia, pesto menthe, anchoïade

Les plats d'hiver, à partager

Servi en cocotte, pour 2 personnes

Coquelet rôti, pommes de terre Monalisa juste sautées, champignons de Paris **24 euros**
Poitrine de cochon de montagne préparée « comme le petit salé », lentilles vertes du Puy **26 euros**

La Touche de goût salé 12 euros au choix

Cabillaud en brandade et filet, sauce légèrement piquante
Saku de thon épicé cuit à la flamme, chou rouge croquant et poires
Foie gras maison, salade du jardin, pickles et confiture

La Touche fromagère 7 euros au choix

Assiette de fromages de vache affinés
Assiette de chèvres de Micheline et Kiki à Bonnieux
Chèvre frais de Bonnieux, herbes et fleurs du jardin, huile d'olive
Le saladier du jardin **5 euros**

La Touche de goût sucré 9 euros au choix

Poire pochée, coulis de chocolat châtaigne, crumble
Macaron chocolat, crème glacée à la banane
Ile flottante noix de pécan caramélisé, crème anglaise

La Touche de goût sucré au choix 18 euros

Le maxi Merveilleux de Magali, chocolat blanc et fruits rouges et noirs, à partager à 2 ou à plusieurs

La Touche pour les plus petits 14 euros

Plat garni
Dessert du moment...

Menu « coup de cœur »

38 euros par personne

Une salade pour Laurence... Betterave, Vinaigrette Raisin, Noix
Salade de Pois Chiche, Chorba, Feta, Datte
Poulpe laqué au Café, Panais, Vanille
Saku de thon épicé cuit à la flamme, chou rouge croquant et poires
Bœuf de race Aubrac, mariné Asia, pesto menthe, anchoïade
Assiette de chèvres de Micheline et Kiki à Bonnieux
Macaron chocolat, crème glacée à la banane
Ile flottante noix de pécan caramélisées, crème anglaise
Eau de dégustation microfiltrée et embouteillée sur place, « Purezza L'eaoriginale® »,
La première bouteille plate ou gazeuse 75cl, 6€, servie à discrétion