

# 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*

Blanquette de veau, risotto d'épeautre au fruits secs **27 euros**

Daurade Méditerranéenne en croûte de sel, pommes et fenouils du jardin **32 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