



La Cuisine d'Amélie



Chez Amélie, pas d'ordre, pas d'entrée ou de plat principal, mais des touches de goûts, des p'tites 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 !!
Jérôme Faure, Chef Exécutif

La Touche de goût salé 9 euros au choix

Pois chiche bio de Cucuron en salade, vinaigrette curry, pamplemousse et carmine
Une salade pour Laurence... chou Pe-tsaï, mangue et piquillos, coco fraîche, vinaigrette gingembre et citron vert
Un œuf bio de Mickael à Ansois dans une salade du jardin, herbes du jardin, légumes verts
Légumes croquants, assortiment de sauces (Caesar ; anchoïade ; yaourt aux herbes)

La Touche de goût salé 11 euros au choix

Maquereau escabèche à notre vin rouge, oignon et carotte
Bœuf de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade
Artichaut en beignet, pâte de tomate relevée, sauce bois boudran

La Touche de goût salé 14 euros au choix

Poulpe et boudin Parra, chou-fleur, olive noire
Salade de tourteau et quinoa, guacamole, vinaigrette coriandre
Conchiglioni alla Puttanesca

La Touche de goût salé 17 euros au choix

Tartare de bar, pois gourmand et noix de Pécan, vinaigrette passion
Ceviche de daurade, oignon rouge et patate douce
Foie gras confit, salade d'herbes, confiture de tomates vertes

La Touche de goût salé 26 euros

Lobster roll, pain brioché, demi homard canadien et chair de crabe,
radis noir, mayonnaise estragon, frites maison

La Touche fromagère 8 euros au choix

Chèvre frais de Kiki et Micheline à Bonnieux, huile d'olive et herbes fraîches
Assiette de chèvre affinés de Kiki et Micheline à Bonnieux
Assiette de fromages de vache affinés

La Touche de goût sucré 9 euros au choix

Fraises au sucre, chantilly, sorbet fraises
Mousse chocolat légère, glace choco menthe
Clafoutis aux pommes, glace au thym
Madeleines moelleuses, lemon curd, sorbet kumquat, caramel orange

La Touche pour les plus petits 14 euros

Plat garni
Dessert du moment

« Le COIN DU FEU »

Pour les Amoureux des belles viandes et de la cuisson au bois et sarments de vigne.

Une sélection de beaux produits cuisinés dans leur plus simple expression
sur notre braséro plancha OFYR®.

L'agneau

Bourbonnais Label rouge (France)

Assaisonné au thym du Jardin

3 côtes soit 300 grammes **35 euros**

Le bœuf

Race Angus Aberdeen (Ecosse)

Au naturel, sel de Maldon fumé et poivre du moulin

La côte de 900 grammes pour 2 pers **100 euros**

L'entrecôte de 300 grammes **36 euros**

Race Charolaise (France)

Le filet de 220 grammes **44 euros**

Le cochon Mangalica

Élevé par Kriss à Oppède (France)

Relevé d'une moutarde végétale du vert du Jardin

La côte dans le carré de 350 grammes **36 euros**

Le suprême de pintade (France)

Relevé d'une sauce satay **24 euros**

Les Garnitures... un peu de tout

Retour du Jardin sur la braise

Purée de pommes de terre

Salade du potager

Les prix s'entendent en TTC par personne garniture comprise.