



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

Une salade pour Laurence... Pastèque, feta, cacahuète, radis, roquette, menthe et coriandre
Gaspacho melon, chips de jambon Serrano, basilic
Artichaut en beignet, pâte de tomate relevée, sauce bois boudran
Houmous de pois chiche bio de Cucuron à la betterave rouge, œuf dur et paprika

La Touche de goût salé 11 euros au choix

Brandade de cabillaud, aïoli, fenouil et pêche
Bœuf de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade
Tomate farcie à la tomate mozza, gaspacho fumé de green zebra

La Touche de goût salé 14 euros au choix

Poulpe et boudin Parra, chou-fleur, olive noire
Crevettes en beignet, caviar d'aubergine, miel, amande et fleur d'oranger

La Touche de goût salé 17 euros au choix

Chair de tourteau et menthe, framboise et courgette
Foie gras de canard confit, haricot vert et pêche blanche en salade, vinaigrette sirop d'érable

La Touche de goût salé 28 euros

Spaghettis à la Bolognaise de homard (un demi homard Canadien par personne)

Pour les amoureux des belles viandes, une sélection de beaux produits cuisinés dans leur plus simple expression.
Tournez la page et laissez-vous tenter par Le Coin du Feu

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

Panna cotta vanille, coulis fraise tomate, granité basilic
Ile flottante chocolat Tonka
Crumble abricot, glace au thym
Madeleines moelleuses, lemon curd, sorbet kumquat, caramel orange

La Touche pour les plus petits 14 euros

Plat garni et dessert

« LE COIN DU FEU »

Cuisson au bois et sarments de vignes sur notre braséro plancha OFYR®.

L'agneau

Assaisonné au thym du Jardin

Bourbonnais Label rouge (France)

3 côtes soit 300 grammes 35 euros

Le bœuf

Au naturel, sel de Maldon fumé et poivre du moulin

Race Angus Aberdeen (Ecosse)

L'entrecôte de 300 grammes 37 euros

Race Montbéliarde (France)

La côte de 1 kg 106 euros pour 2 pers.

Le filet de 220 grammes 42 euros

Le cochon Mangalica

Relevé d'une moutarde végétale du vert du Jardin

Élevé par Kriss à Oppède (France)

La côte dans le carré ou l'échine de 340 grammes 36 euros

Le suprême de pintade (France)

Relevé d'une sauce satay 24 euros

Le poisson du Moment...

Renseignez-vous auprès d'un membre de notre belle équipe !!

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.

Eau de dégustation microfiltrée et embouteillée sur place, « Purezza L'eau originale® »,

La première bouteille plate ou gazeuse 75cl, 6€, servie à discrétion

La carte avec les allergènes est disponible sur demande.