



# 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***

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.