



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 !!

La Touche de goût salé 9 euros au choix

Caviar d'aubergine fumé relevé au piment du Béarn fumé au bois de figuier et zaatar, pâte à ravioli frite
Le butternut au four, miel et chèvre, Granola® maison et estragon
La soupe de tomates du potager, feta aux épices douces, figue vinaigrée, pois chiche bio de Cucuron
Une salade pour Laurence... chou chinois, mangue, piquillos, oignon, coriandre, coco, gingembre, citron
Méli mélo de chou en beignet, pâte de tomate relevée, sauce bois boudran

La Touche de goût salé 11 euros au choix

Brandade de cabillaud, aïoli, fenouil cru et poire
Bœuf de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade
Poivrons du potager farcis, petit épeautre bio et raisin sec, coulis piquillos

La Touche de goût salé 14 euros au choix

Poulpe et boudin Parra, pommes de terre et pomme en l'air
Crevettes sauvages grillées, courgette du potager et wasabi, sauce piquante
Fougasse de l'Amie Clémentine Oliver, tomates du jardin, mozzarella buratina, vinaigrette pistache

La Touche de goût salé 17 euros au choix

Chair de tourteau, chou-fleur, crème d'Étrez, truffe d'été
Foie gras de canard confit au naturel, melon et amande

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

Nage de figues à la cardamome verte, glace à la rose
Ile flottante à la praline rose et fleur d'oranger
Madeleines moelleuses, lemon curd, sorbet kumquat, caramel à l'orange
Crumble de pommes et prunes caramélisées au miel, glace vanille
Poire belle Hélène, notre glace vanille onctueuse en sortie de turbine

La Touche pour les plus petits 14 euros

Plat garni et dessert

Mes coups de cœur choisis pour vous à partager à 2

38 euros par personne

Vin de notre domaine compris (rosée ou rouge)

Une salade pour Laurence... chou chinois, mangue, piquillos, oignon, coriandre, coco, gingembre, citron
Méli mélo de chou en beignet, pâte de tomate relevée, sauce bois boudran
Bœuf de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade
Poulpe et boudin Parra, pommes de terre et pomme en l'air
Madeleines moelleuses, lemon curd, sorbet kumquat, caramel à l'orange
Crumble de pommes et prunes caramélisées au miel, glace vanille

Eau de dégustation microfiltrée et embouteillée sur place, « Purezza L'eaoriginale® »,
La première bouteille plate ou gazeuse 75cl, 6€, servie à discrétion.

La carte avec les allergènes est disponible sur demande.