



## 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. Partagez et régalez-vous !!  
Benjamin Pâtissier, M.O.F 2015, et son équipe

### *Les Touches de goût froides*

Salade d'endives et oranges, œuf mollet moelleux, diamant parmesan et quelques noix  
Vinaigrette au vin rouge de Fontenille - 11€

Salade de pommes de terre Rosevald et tronçons de poireaux vinaigrette, carpaccio de flétan fumé  
aiguillettes d'olives, crème acidulée ciboulette - 11€

Véritable paté en croute, confit d'échalote à la crème de cassis, pain d'épices et salade de mâche- 13€

Emincé de blanc de volaille cuit basse température, purée de citrons confits, huile d'estragon, rapé de chèvre sec et jeunes pousses de salade– 13€

### *Les Touches de goût chaudes*

Velouté de châtaignes, croutons et mascarpone aux graines de courge– 11€

Longe de porc confit au saté et polenta aux olives– 13€

Biscuit de sandre, bisque de roche anisée – 13€

Pieds paquets d'agneau, sauce tomate acidulée et petit épeautre– 13€

Poulpe et houmous aux piquillos, pois chiche de Cucuron et chorizo, pluches de coriandre – 15€

Foie gras poêlé, kumquats confits, choux de Bruxelles sautés – 15€

### *Les Touches fromagère – 8€*

Trilogie de chèvres affinés du Luberon

Assiette de fromages de vache affinés

### *Les Touches de goût sucrées – 9€*

Tarte au citron et meringue croquante

Choux à la crème au léger parfum d'amande

Soupe d'orange aux douces épices

Moelleux au chocolat Caraïbe et sorbet au thé citronné

### *La Touche pour les plus petits 14 euros*

Plat garni et dessert



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

**La carte avec les allergènes est disponible sur demande.**