

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 !! Nombre de touches de goût conseillé pour 2 personnes : 5 touches salées et 2 touches sucrées.



Jérôme Faure, Chef Exécutif

La Touche de goût salé 8 euros au choix

Salade pour Laurence...Douce-amère, courge, datte, orange, carmine, Campari® mimolette vieille
Poireau frit, crème fraîche câpre et citron, sauce Bois Boudran
Betterave, crème d'oignon, ail noir, feta, pistache

La Touche de goût salé 10 euros au choix

Maquereau brûlé à la flamme, topinambour café, vinaigrette passion
Soupe de maïs estragon, un œuf de poule, compotée de lapin
Sur notre pain, tartine de moelle de mer, asperge verte, oseille et yuzu, poutargue

La Touche de goût salé 12 euros au choix

Boeuf de race Aubrac élevé à Lamanon, mariné Asia, pesto menthe, anchoïade
Tourteau en salade, mangue, papaye et concombre, lâché de coriandre
Lieu jaune laqué harissa et rose, carotte et pois chiche bio de Cucuron
Boudin et poulpe, chou-fleur, citron et olive noire

La Touche de goût salé 14 euros au choix

Saint-Jacques, marron et andouille de Lauris, genièvre
Feuillantine d'agneau allaiton, patate du jardin, pruneau et caramel amer

La Touche fromagère 7 euros au choix

Assiette de fromages de vache affinés
Le saladier du jardin 5 euros

La Touche de goût sucré 9 euros au choix

Hommage à Monsieur Paul...Bugnes Lyonnaises, orange, chantilly Chartreuse®
Ile flottante chocolat Valrhona® et fève tonka
Pomme étuvée, crème citron, érable

La Touche pour les plus petits 14 euros

Plat garni
La grenouille...



Quoi de neuf??

30 euros, servi au déjeuner sauf le weekend end et les jours fériés



*Une salade, un bouillon, un mijoté, un dessert
Servi avec un verre de vin du domaine et un café Mokxa®*

A titre d'exemple...

Salade de courge, yaourt fumé pimenté, Granola, lâché de coriandre

Un œuf idéal dans un thé fumé, shii take roquette, andouille

Bœuf Bourguignon, polenta

Poire Bourdaloue de Ma Maman...



Mes coups de cœur

Choisis pour vous à partager à 2

39 euros par personne, servi au déjeuner et au dîner



Salade pour Laurence... Douce-amère, courge, datte, orange, Campari® et mimolette

Boeuf de race Aubrac élevé à Lamanon, mariné Asia, pesto menthe, anchoïade

Maquereau brûlé à la flamme, topinambour café, vinaigrette passion

Boudin et poulpe, chou-fleur, citron et olive noire

Saint-Jacques, marron et andouille de Lauris, genièvre

Assiette de fromages de vache affinés

Hommage à Monsieur Paul... Bugnes Lyonnaises, marmelade orange,

chantilly Chartreuse®

Pomme étuvée, crème citron, érable



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

Le pain qui vous est servi est pétri au quotidien par nos soins.

