

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 sîtôt cuisinés dans un ordre non établi, selon l'instant. Partagez vos choix et régaliez-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

Œuf en cuisson idéale version meurette

Le butternut au four, miel et chèvre, Granola® maison et estragon V

Une salade pour Laurence...chou chinois, épeautre, grenade et poire V

Pois chiche bio de Cucuron, pamplemousse et cardamome noire V

La Touche de goût salé 10 euros au choix

Faux filet de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade

Effiloché de sanglier en civet, pomme de terre du jardin et cacao

Artichaut bouton en salade, citron et poutargue, roquette V

La Touche de goût salé 12 euros au choix

Clin d'œil à Joël Robuchon... tartare de saumon New Style

Velouté de marron et parmesan, truffe Tuber uncinatum

Profiteroles d'escargots et tête de veau aux herbes du potager

Chair de tourteau, chou-fleur, crème de Bresse, tartare d'algues

La Touche de goût salé 14 euros

Noix de Saint-Jacques et andouille de Lauris, chou pointu, sauce piquante

La Touche fromagère 7 euros au choix

Le fromage de vache du moment...

Le chèvre frais de Bonnieux, huile d'olive bio de Cucuron, fleurs du jardin

Chèvres affinés de Bonnieux, plusieurs affinages, confiture

Le saladier du jardin, pickles, vinaigrette à la framboise **5 euros**

La Touche de goût sucré 9 euros au choix

Ile flottante mandarine, crème anglaise marron

Churros, dulce de leche, glace noisette

Gros macaron chocolat Valrhona®, glace banane

Crumble pomme poire, glace pain d'épices

La Touche du jour pour les plus petits 14 euros

Plat garni selon le marché

Coupe de sorbets de « l'Art glacier » à Ansois

Mes coups de cœur choisis pour vous à partager à 2

38 euros par personne

Œuf en cuisson idéale version meurette

Le butternut au four, miel et chèvre, Granola® maison et estragon V

Faux filet de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade

Chair de tourteau, chou-fleur, crème de Bresse, tartare d'algues

St Jaques et andouille de Lauris chou et sauce piquante

Chèvres affinés de Bonnieux, plusieurs affinages, confitures

Ile flottante mandarine, crème anglaise marron

Crumble de pomme, glace pain d'épices

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

La première bouteille plate ou gazeuse 75cl, 4,00 €, servie à discrétion

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