

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 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

Clin d'œil à Mr. Passard, œuf en cuisson idéale, crème fouettée 4 épices, ciboulette du jardin, sirop d'érable

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

La soupe de carotte et fleur d'oranger, feta aux épices douces, pois chiche bio de Cucuron V

Une salade pour Laurence... chou chinois, mangue, poivron, oignon, coriandre, coco, gingembre, citron V

La Touche de goût salé 10 euros au choix

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

Andouille de Lauris, figue de pays, sauce chien

Artichaut bouton en salade, citron et poutargue, roquette V

La Touche de goût salé 12 euros au choix

Poulpe grillé « en rouge et noir » ...

Dos de cabillaud confit, pomme de terre, noix de coco et wasabi, ananas grillé

Le croque du jardin, chèvre frais, chips de légumes

Rock crab cake, pâte de tomate relevée, sauce bois boudran

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

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

La Touche de goût sucré 9 euros au choix

Pavlova pêche, sorbet fruits rouges

Ile flottante menthe chocolat

Nage de figues noires de pays à la cardamome verte, glace à la rose

Sablé breton fraises du jardin mousseline pistache

La Touche du jour pour les plus petits 14 euros

Plat garni selon le marché

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

Mes coups de cœur choisis pour vous à partager à 2

33 euros par personne

Une salade pour Laurence... chou chinois, mangue, poivron, oignon, coriandre, coco, gingembre, citron V

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

Clin d'œil à Mr. Passard, œuf en cuisson idéale, crème fouettée 4 épices, ciboulette du jardin, sirop d'érable

Poulpe grillé « en rouge et noir » ...

Rock crab cake, pâte de tomate relevée, sauce bois boudran

Chèvres affinés de Bonnieux, plusieurs affinages, confitures

Nage de figues noires de pays à la cardamome verte, glace à la rose

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

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.

Nous informons notre aimable clientèle que la carte des produits allergènes est à disposition sur demande.