

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

Clin d'œil à Mr. Passard, œuf en cuisson idéale, crème fouettée aux 4 épices, ciboulette du jardin et sirop d'érable V
Fenouil du potager mis en velouté, agrumes, saumon fumé ici, fleur de soucis
Melon et pastèque, des graines, feta V
Aubergine du potager au four, raisins secs et nectarine, parmesan V
Artichaut en beignet, pâte de tomate relevée, sauce bois boudran

La Touche de goût salé 10 euros au choix

Faux filet de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade
Salade de poulpe, pois chiches bio de Cucuron, passion, radis du jardin
Andouille de Lauris, figue de pays, sauce chien
Poivrons rouges et framboises, chèvre noir d'encre, anchois de Palamos

La Touche de goût salé 12 euros au choix

Chair de tourteau, concombre du potager, menthe et framboise
Dos de cabillaud confit, pomme de terre, noix de coco et wasabi, ananas grillé
Le croque courgettes, chèvre et truffe d'été

La Touche de goût salé 14 euros

Echine de porc Mangalica élevé à Oppède, sauce vierge, épeautre, chèvre et sauge

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

La Touche de goût sucré 9 euros au choix

Crème Catalane fruits rouges et hibiscus
Pavlova pêche, sorbet fruits rouges
Crumble d'abricots au miel d'ici, verveine du jardin, sorbet citron verveine
Ile flottante menthe chocolat

La Touche du jour pour les plus petits 14 euros

Plat garni selon le marché
Coupe de sorbets de « l'Art glacier » à Ansouis

Mes coups de cœur choisis pour vous à partager à 2

34 euros par personne

Faux filet de race Montbéliarde mariné Asia, pesto menthe, anchoïade
Salade de poulpe, pois chiches bio de Cucuron, passion, radis du jardin
Clin d'œil à Mr. Passard, œuf en cuisson idéale, crème fouettée aux 4 épices, ciboulette du jardin et sirop d'érable V
Andouille de Lauris, figue de pays, sauce chien
Chair de tourteau, concombre du potager, menthe et framboise
Crumble d'abricots au miel d'ici, verveine du jardin, sorbet citron verveine
Crème Catalane fruits rouges et hibiscus

**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.