



Menu du 2 avril au 2 mai 2026 Dîners du mardi au samedi à la Table du Domaine

Entrées – Starters

Asperges vertes au beurre blanc, œuf poché et sabayon vert
Green asparagus with beurre blanc sauce, poached egg and green herb sabayon

Les premiers légumes de printemps en salade, gambas au BBQ japonais, vinaigrette au jus de homard
Early spring vegetables in salad, Japanese barbecue prawns, lobster juice vinaigrette

Brochette de ris de veau au BBQ japonais, pommes paille et jus de veau au thym
Skewer of veal sweetbreads grilled on Japanese BBQ, pommes paille and thyme veal jus

Plats - Main Courses

Epaule d'agneau confite aux épices, crème de céleri et julienne de pois gourmands
Spice confit lamb shoulder with celeriac cream and julienne of snow peas

Truite de l'Isle-sur-la Sorgue au beurre blanc, asperges blanches étuvées au beurre, crème de chou-fleur
Isle-sur-la-Sorgue trout with beurre blanc, butter-braised white asparagus, cauliflower cream

Chou-fleur rôti au beurre, purée de chou-fleur noisette et espuma de câpres
Butter-roasted cauliflower, hazelnut cauliflower purée, and caper espuma

Desserts – Desserts

Fromages de chèvre de Villars ou assiette de fromages affinés
Goat cheeses from Villars or a selection of aged cheeses

Petit gâteau aux fraises de Carpentras, sorbet fraise bergamote
Small cake with Carpentras strawberries strawberry bergamote sorbet

Rhubarbe confite, crème au mascarpone, orange sanguine et biscuit aux amandes
Confit rhubarb with mascarpone cream, blood orange and almond biscuit

Entrée, plat, dessert / 65€ / *Starter, main course, dessert*
Entrée, poisson, viande, dessert / 79€ / *Starter, fish, meat, dessert*
Supplément fromage / 10€ / *Extra cheese*