

Les  
Voûtes  
RESTAURANT


« La bonne cuisine est la base  
du véritable bonheur. »

AUGUSTE ESCOFFIER

*Bon appétit*

# Carte du Moulin

## entrées

L'**anguille** fumée juste tiédie, pickles de légumes, pomme de terre ratte du Touquet, citron noir d'Iran - 35 € 

Le **foie gras** poêlé, douceur de poire BIO de Cavaillon et pain d'épice de mon enfance - 30 €


L'**huître** de Camargue en gelée, crème au caviar d'Aquitaine 3 mois d'affinage - 38 €


L'effeuillé de **Saint-Jacques** et kaki, banon tiédi et vinaigrette truffe à l'huile d'olive noire des Orgues - 28 € 


Le **velours** du Barry, râpé de truffe de Bourgogne - 22 € 

## plats

La côte de **bœuf** Aubrac à partager (pour 2 personnes), céleri entier cuit 3 heures à la citronnelle, thym, ail, jus à la citronnelle (temps de préparation 30 min) - 90 € 

La pomme de ris de **veau**, champignons sélectionnés par nos soins selon l'arrivage, jus au café Blue Moka - 38 € 

Le **Saint-Pierre** entier à partager (pour 2 personnes) cuit dans un bouillon au safran BIO de Lançon de Provence, pomme de terre au safran, olive picholine et pétales de tomate confite - 75 € 

Le **bar** de ligne des côtes françaises de l'Atlantique cuit au beurre demi-sel, betteraves, filet d'huile d'olive des Orgues au gingembre-citron vert - 42 € 

## Desserts

La **châtaigne** et la **noisette** en duo automnal - 18 € 

La **tartine** de beurre de cacahuète, écume chocolatée, poire BIO de Cavaillon - 20 €

La déclinaison autour de la **carotte** - 16 €

Le **nuage** de vanille de Madagascar - 24 €

Dégustation de **fromages** de chèvre BIO de la chèvrerie des Perrières (Lambesc), chutney du Chef - 18 €  
ou Trilogie de fromages - 18 €

## Menu enfant

entrée + plat + dessert - 16 €  
au soin du Chef



Sans gluten

Prix nets, taxes et service compris. Origine des viandes : France, Nouvelle-Zélande, UE.

# Menu demi-pension

35 € par personne (hors boissons)

1 entrée + 1 plat + 1 dessert à choisir parmi les suggestions

## entrées

Le **risotto** de crunchy et potimarron du Plan d'Orgon 


Le **velours** du Barry, râpé de chou-fleur multicolore 

Le monochrome de **champignons**,  
œuf mollet de la ferme de la Minodière (Lamanon) 


Le **cromesquis** de taureau de Camargue,  
pickles de légumes

## plats

Le grenadin de **porc** français,  
palet de patate douce confite au vinaigre 

Le filet de **cabillaud**, houmous de pois chiche,  
jus gingembre citronnelle, filet d'huile des Orgues au citron 

Le pavé de **rumsteak** charolais, confit d'oignon blanc,  
carotte, jus au vin rouge de château Virant 

Le dos de **lieu**, lentilles vertes du Puy au petit salé,  
filet d'huile des Orgues au thym-romarin 

## Desserts

Le coco choc : le « **bounty** » du Moulin

La **brownie** revisité « orange yuzu »

Le délice **oriental** aux fruits de la passion

La **pomme** de Provence confite, lait d'amande au caramel



Sans gluten

Prix nets, taxes et service compris. Origine des viandes : France, Nouvelle-Zélande, UE.