

Les
Voûtes
RESTAURANT
& ROOM SERVICE

& des terrasses extérieures

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


AUGUSTE ESCOFFIER

Bon appétit


Carte du Moulin

entrées


La **langoustine** juste saisie au réglisse, céleri, pomme et vinaigrette à la pomme - 28 € 


Le **foie gras** de canard pimenté, fraise et tomate au basilic - 26 € 

Le tartare de **veau**, framboise, Tomme du Queyras et jaune d'œuf de la Minodière - 24 €


Le **maïs** torréfié, effeuillé de tomate Cœur de bœuf et avocat, vinaigrette d'herbes de notre potager - 18 € 

plats

La **pêche** du jour, cuite à la plancha, légumes de saison sur un bouillon végétal, aioli au safran bio de Lançon de Provence - 28 € 

Le **bar** cuit à la plancha, barigoule d'artichauts, velours de pois chiches à l'huile d'argan, bouillon citronnelle/pastis - 32 € 

Le filet de **bœuf** Salers, cuit au thym citron, pétales de tomate et pomme de terre cuite au beurre demi-sel - 38 € 

L'**agneau** selle et carré en duo cuits à la marjolaine, betterave, café, myrtille et avocat - 42 € 

Desserts

Le délice **oriental** au miel de Provence - 14 €

Le **cheesecake** au citron - 14 €

La **neige** d'été aux fruits de saison - 14 € 

La rencontre du praliné et du **chocolat** - 15 €



Menu demi-pension


35 € par personne (hors boissons)

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

entrées

Le velours de **courgette** de Provence, basilic de notre potager, tartine de fromage frais de la chèvrerie des Perrières (Lambesc) et fraîcheur de tomate

Le **risotto** de germes au lait de coco 

Le cœur de **saumon** Bomlo mariné au jus de betterave, condiment céleri et pomme 

L'**œuf** poché de la Minodière (Lamanon), crémeux de bisque et crevettes grises 

plats

Le **canard** au melon de nos régions et carottes, pétales de fenouil confit et jus froid à la carotte 

Les **supions**, velours de Provence, croustille d'aïoli coco


Le quasi de **veau**, gingembre/citronnelle, champignons d'été caramélisés et crémeux d'oignon 

Le dos de **lieu** à la provençale, carpaccio de courgette au basilic 

desserts

Le délice **oriental** au miel de Provence

Le **Pavlova** vanillé aux framboises 

La **neige** d'été aux fruits de saison 

La rencontre du praliné et du **chocolat**



Menu découverte & saveurs

79 € par personne (hors boissons)

mise en bouche au soin du Chef

entrées

Le **foie gras** de canard pimenté,
fraise et tomate au basilic



La **langoustine** juste saisie au réglisse,
céleri, pomme et vinaigrette à la pomme



plats

La **pêche** du jour, cuite à la plancha,
légumes de saison sur un bouillon végétal,
aïoli au safran bio de Lançon de Provence



L'**agneau** selle et carré en duo
cuits à la marjolaine, betterave,
café, myrtille et avocat



fromage

Découverte du **fromage** du Queyras

dessert

Le **Pavlova** vanillé aux framboises







Carte room service

été 2020

Service en chambre ou sur une terrasse en extérieur
avec personnalisation, précaution et convivialité

De 18h30 à 22h30

la touche salée

Assiette de saumon fumé et accompagnements de saison	24 €	
Assiette de charcuterie et accompagnements de saison	18 €	
Assiette de fromages (3 assortiments), mesclun	14 €	
Salade végétarienne du Moulin avec les herbes de son jardin potager	12 €	

la touche sucrée

Salade de fruits de saison	8 €	
Desserts Maison	9 €	

Pain sans gluten sur demande

Sans gluten



Prix nets, taxes et service compris.