

## **Le Champ des Lunes...**

Benjamin Pâtissier, M.O.F 2015, vous propose une cuisine résolument moderne et centrée sur le produit : respect des saisons, mise en valeur du terroir du Luberon en relation privilégiée avec notre potager

Le chef et son équipe sont heureux de vous accueillir au Domaine de Fontenille.

La carte des vins est particulièrement concentrée sur les vins du Rhône. Nous proposons également les appellations incontournables des autres régions. Petits producteurs « coups de cœur » côtoient les références rares et certains millésimes prestigieux.

## DEJEUNER

### **Foie gras de canard**

Marbré au vin de Fontenille,  
Gelée à la mélisse et racines acidulées

### **Lotte de petits bateaux**

En chapelure de nori, oignons,  
Fenouil confits au cumin.  
Sauce diable

OU

### **Selle d'agneau de pays**

Roti en croute de pain,  
Anchoïade et risotto de puntalettes au parmesan.  
Sauce vierge au thym

*(Supplément 14€)*

Fromages sélectionnés par Josiane Deal

### **Poire**

Pochée à la fleur d'hibiscus,  
Sablé streusel et praliné amande.  
Glace au miel de sapin

Menu 58 euros, valable en semaine uniquement  
Avec vins du Domaine de Fontenille 78€  
(2 verres de Vin, eaux et boissons chaudes)

# DEGUSTATION

## **Tourteau de casier**

Emietté, gelée de carapace,  
crème de céleri au curry madras,  
caviar Baeri Impérial

## **Saint Jacques des côtes Normandes**

Rôtie au beurre demi-sel, copeaux de lard,  
moelleux de jeunes poireaux  
émulsion à la truffe.

## **Barbue de ligne**

Ecrasée de pomme de terre ratte et coques.  
Beurre léger aux algues

## **Pigeon de Nid**

Suprême laqué au miel de garrigue  
et pulpe de panais. Navet braisé aux châtaignes,  
cuisse confite à la graisse de canard  
jus caramel-citron

*(Supplément 14€)*

Fromages sélectionnés par Josiane Deal

## **Clémentine**

Confite à la badiane, biscuit moelleux,  
coulis safrané et sarrasin soufflé

Menu 118 euros

Accord met et vin (5 verres) 68€

# DECOUVERTE

## **Foie gras de canard**

Marbré au vin de Fontenille,  
gelée à la mélisse et racines acidulées

## **Lotte de petit bateau**

En chapelure de nori, oignons,  
fenouil confits au cumin.  
Sauce diable

## **Selle d'agneau de pays**

Roti en croute de pain.  
Anchoïade et risotto de puntalettes au parmesan.  
Sauce vierge au thym

*(Supplément 14€)*

Fromages sélectionnés par Josiane Deal

## **Poire**

Pochée à la fleur d'hibiscus,  
Sablé streusel et praliné amande.  
Glace au miel de sapin

Menu 88 euros

Accord met et vin (4 verres) 56€

## **L'envie à la carte**

### **Les Entrées**

#### **Foie gras de canard**

Marbré au vin de Fontenille,  
gelée à la mélisse et racines acidulées

**35 euros**

#### **Tourteau de casier**

Emietté, gelée de carapace,  
crème de céleri au curry madras,  
caviar Baeri Impérial

**39 euros**

#### **L'Asperge**

Grillée au citron noir et olives caramélisées.  
Crème aigrette aux olives picholines.

**31 euros**

## Les Poissons

### **Barbue de ligne**

Ecrasée de pommes de terre ratte et coques,  
beurre léger aux algues

**43 euros entier**

### **Saint Jacques des côtes Normandes**

Rôtie au beurre truffé,  
moelleux de jeunes poireaux  
émulsion à la truffe

**46 euros**

### **Lotte de petit bateau**

En chapelure de nori, oignons,  
fenouil confits au cumin.

Sauce diable

**42 euros**

## Les Viandes

### **Selle d'agneau de pays**

Rôtie en croute de pain,  
Anchoïade et risotto de puntalettes au parmesan.

Sauce vierge au thym.

**44 euros**

### **Pigeon de Nid**

Suprême laqué au miel de garrigue  
et pulpe de panais. Navet braisé aux châtaignes,  
cuisse confite à la graisse de canard

jus caramel-citron

**46 euros**

### **Ris de veau**

La paume dorée au sautoir, chou farci,  
gnocchi à la truffe.

Jus truffé au beurre noisette

**49 euros**

## Le Fromage

Kyrielle de fromages par Josiane Deal  
servis au plateau  
**16 euros**

## Les Douceurs

### Poire

Pochée à la fleur d'hibiscus,  
sablé streusel et praliné amande.  
Glace au miel de sapin  
**18 euros**

### Clémentine

Confite à la badiane, biscuit moelleux,  
coulis safrané et sarrasin soufflé  
**18 euros**

### Chocolat Manjari

Soufflé chaud,  
crème glacée infusée au café torréfié  
**18 euros**





