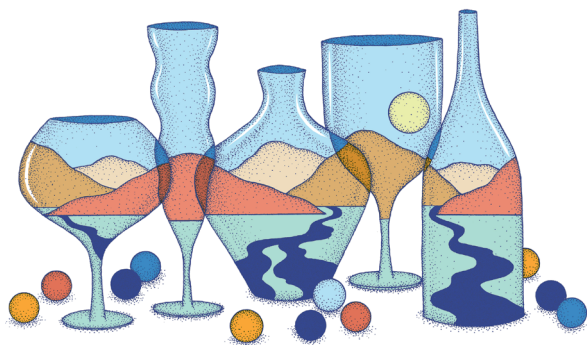


NOS VINS

Les Davids



CARTE

VERRE 10cl

INATTENDU 2021	4,50€
IMPATIENT 2021	4,50€
ÉPHÉMÈRE 2022	4,50€
100% SYRAH 2019	6,50€
100% VIOGNIER 2021	6,50€
100% MARSELAN 2020	6,50€
DERNIÈRES TERRES 2020	6,50€

BOUTEILLE 75cl

INATTENDU	22€
IMPATIENT	22€
ÉPHÉMÈRE	20€
100% SYRAH	27€
100% VIOGNIER	27€
100% MARSELAN	27€
DERNIÈRES TERRES	28€
BRUT D'AUTET	38€

Toutes les autres cuvées Les Davids sont également disponibles, n'hésitez pas à nous les demander.

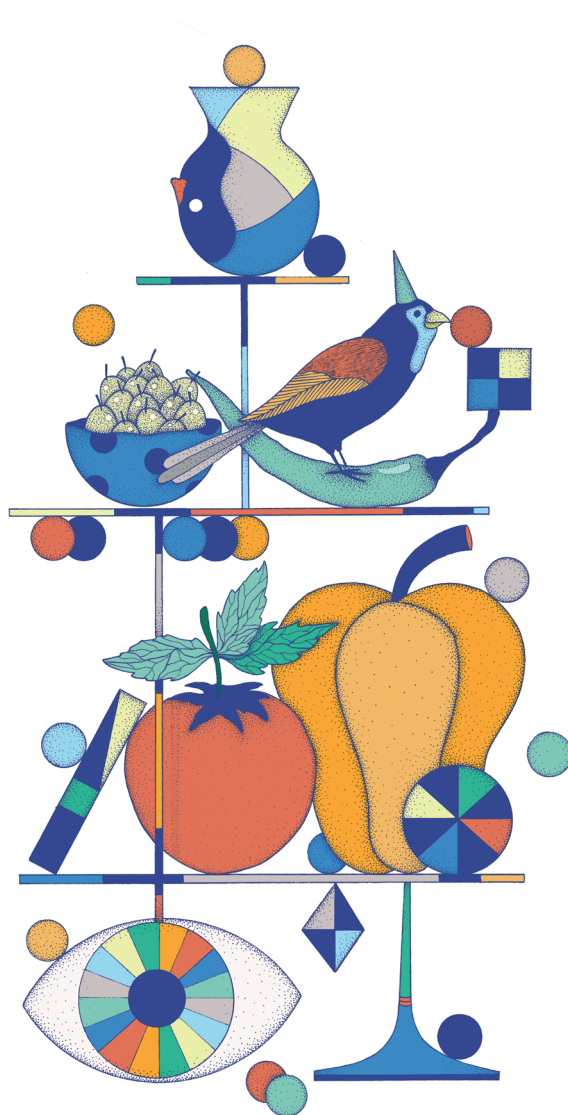
BOISSONS

SOFT & EAU

EVIAN - 50cl	3€
BADOIT - 50cl	3€
KÉFIR, goût au choix	3,50€
JUS DE CERISE - 25cl	3,50€
JUS DE FRUIT BIO 'LES DAVIDS' - 1l	6€

CAFÉ & INFUSION

ESPRESSO	2€
CAFÉ	2,50€
INFUSION	4€



TERASE
TERASE
DES DAVIDS

NOS ESSENTIELS



à partager

LA PLANCHE DES DAVIDS (3/4 p.) 38€

Banon fermier, chèvres frais et affinés, charcuterie et saucisson du Luberon, confiture maison et pickles de légumes

LA PLANCHE VÉGÉTALE (3/4 p.) 28€

assortiment de tartinables maison, fruits, légumes cuisinés, pain toasté et financier au romarin



DIMANCHE

BRUNCH PROVENÇAL GOURMAND

pains et viennoiseries, fruits frais, tians d'œufs chauds, charcuterie et fromage de la région, assiette de tomates anciennes, saumon fumé, jus bio, thé, café

29€

Les légumes proviennent de notre maraichage et le pain de notre fournil.

Les fromages et charcuteries sont principalement sourcés en circuit court autour du domaine.

NOS IMMANQUABLES

Les entrées d'inspiration maraîchère

PANNA COTTA DE CÉLÉRI 12€
sorbet à la brousse, croûtons
et pomme verte

OEUF PARFAIT 14€
poêlée de champignons, pomme,
herbes fraîches, panko toasté, jus réduit

VELOUTÉ DE COURGE 9,50 €
gingembre, chantilly à la Coppa
et graines torrifiées

Les plats

TIAN D'AGNEAU DU PLATEAU DE L'ALBION 19,50€
confit 7 heures, légumes d'antan et
pommes grenaille confites

TIAN VÉGÉTAL 14€
aux légumes de saison confits

TIAN DE NICOLAS 19,50€
porc du Ventoux, risotto de petit épeautre
au parmesan et butternut



NOS DESSERTS

CRUMBLE À LA PRUNE 7,50€
et glace à la vanille

PAVLOVA AUX FIGUES 7,50€
crème au Mascarpone, coulis

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 7,50€
noisettes caramélisées, sauce chocolat