



Verre



75cl

**VINS ROUGE - RED WINE**

La Friandise Rouge Domaine des Bouzons, AOP côtes du Rhône	6€	30€
Châteauneuf du Pape Domaine de la Royère, AOP 2015	15€	70€
Château La Gordonne ACPC, côtes de Provence	7€	35€
Oppidum Domaine de la Royère, AOP Luberon	7€	35€
Gigondas «Cuvée Beauchamps» Château de Montmirail, AOP Gigondas	8€	40€
Pari Finesse Rouge Mas Mellet, AOC Costières de Nîmes	8€	40€
La Réserve des Bouzons Domaine des Bouzons, AOP côtes du Rhône	10€	45€

**VINS BLANC - WHITE WINE**

Verre

75cl

Châteauneuf du Pape Domaine de la Royère, AOP 2014	13€	60€
M Blanc, Domaine de Marie, AOP Luberon	6€	30€
Vacqueyras «Chemin Blanc», Domaine de la Ligière	10€	45€
Vin de Liqueur, Domaine de la Royère	7€	45€
La Borry, Domaine Saint Amant, AOP côtes du Rhône	8€	40€

**VINS ROSÉ - ROSÉ WINE**

Verre

75cl

L'Espérance Dom. de la Brillane, AOP Coteaux d'Aix en Provence	6€	30€
Pilavoine Rosé Domaine de Mas Caron, AOC Ventoux	7€	35€
La Chapelle Gordonne Château La Gordonne ACPPC, tête de cuvée	9€	45€

*CSA*  
CLOÎTRE SAINT-LOUIS  
AVIGNON HÔTEL

*Cuisine créative provençale*

*par le*  
*Chef Michael Jeaubert*

## LES PLANCHES



Planche de fromages affinés **11€**  
Cheese Board

Planche de charcuterie provençale **15€**  
Provençal cured meat



Planche apéritive : mix de tapenades, légumes à l'huile  
**Classic Provençal Nibbling Board**, mix olive spreads,  
croutons and marinated vegetables **9€**



△ **Velouté de potimarron**, chips de pancetta du Mont Ventoux, crème glacée au parmesan et basilic frit

**Pumpkin Soup**, bacon strip, parmesan cheese ice cream and basil

Château La Gordonne, ACPC, côtes de Provence 15cl **7€**

*À accompagner avec*

△ **Filet de caille poêlée**, aux framboises et miel, caramel de lait, jeunes pousses de betterave

(Supp menu 3€) **15€**

**Pan Seared Quail Filet**, raspberry and honey glaze, milk caramel, baby beet's leaves

La Chapelle Gordonne rosé, ACPPC, tête de cuvée 15cl **9€**

△ **Ceviche de thon albacore**, citron vert et gingembre frais relevé de menthe, sorbet cactus et citron

**Albacore Tuna Caviche**, lime, mint and fresh ginger marinade, cactus lemon sorbet

Oppidum blanc, Domaine de la Royère, AOP Luberon 15cl **7€**

△ **Caviar d'aubergine à l'ail noir**, brousse de chèvre, aubergine grillée, huile d'olives de tanche  
**Provençal Style Grilled Eggplant**, puréed grilled eggplant, unpasteurized goat cheese, black garlic, tanche olive oil

Gigondas «Cuvée Beauchamps» Château de Montmirail 15cl **8€**

△ **Grand gnocchi de brousse de vache du mont Ventoux**, vieux parmesan, chips de lard, beurre de sauge

**Unpasteurized Cheese Gnocchi**, aragula, aged parmesan, bacon and sage butter

Pilavoine Rosé, Domaine de Mas Caron, AOC Ventoux 15cl **7€**

## LES ENTRÉES STARTERS

**12€**

## LES PLATS MAIN COURSES

**17€**

◦ **Dos de cabillaud rôti** en croûte de tapenade de tomate confite, crémeux d'artichaut, jus de thym  
**Roasted cod fish**, sun dried tomato crusted, artichokes mash and thyme sauce

Vacqueyras «Chemin Blanc», Domaine de la Ligière 15cl **10€**

◦ **Magret de canard poêlé** aux poires williams «de Cheval blanc», miel parfumé de fleur de lavande, pressé de vitelotte à l'huile d'olives de tanche  
**Pan Seared Duck Breast**, Williams pear from "Cheval Blanc", lavender flavoured honey, mash potatoes and olive oil

La Réserve des Bouzons, AOP côtes du Rhône 15cl **10€**

◦ **Selle d'agneau** cuit à juste température aux olives noires de Tanche AOP et son jus, légumes de saison et polenta frite au chou vert  
**Slow cooked saddle of lamb**, with black olives served with its juice, seasonal vegetables and fried cabbage polenta

Oppidum Rouge, Domaine de la Royère, AOP Luberon 15cl **7€**

◦ **Pavé de truite rôti**, croûte de jeunes pousses d'épinard et noix, fenouil confit au citron relevé de coriandre  
**Roasted Trout**, with baby spinach and walnut crust, lemon confit fennel and coriander

La Borry, AOP côtes du Rhône 15cl **8€**

◦ **Filet de bœuf crème de picodon**, tombé de courgette de pays aux herbes de Provence fraîches et rosace de pomme de terre Agatha (Supp menu 4€) **21€**  
**Beef Filet**, goat cheese cream, sautéed zucchini, roasted potatoes

Chateaufort du Pape la Royère Rouge 15cl **15€**

◇ **Poire williams**, infusée à la verveine citronnée, fourrée de crème de figues noire « de Cheval blanc », glace à la figue et financier

**Williams Pear** infused with lemon verbena, filled with black fig cream from "Cheval Blanc", fig ice cream & sweet short bread

◇ **L'inattendu tiramisu** aux olives de Nyons AOP

**Tiramisu**, AOP Nyons olive flavoured custard

◇ **Croquant de nougat de Montélimar**, chocolat au lait et pomme granny Smith caramélisé 

**Crunchy Nougat de Montélimar**, chocolat au lait et pomme granny Smith caramélisé

◇ **Soupe de fruits rouges**, faisselle de vache du Mont Ventoux et sorbet framboise

**Mixed Berries Soup**, fresh cow cheese from Mont Ventoux and raspberry sorbet

◇ **Verrine de mousse de pistache**, coulis de chocolat rubis, cassis et pistache torréfié

**Pistacchio Mousse**, red cocoa bean coulis, blackberries and roasted pistachio nuts

A accompagner avec du vin de liqueur, La Royère, 7cl, **7€**

## DESSERTS

**9€**

### MENU ENFANT - KID'S CORNER

Filet de poulet ou poisson frit accompagné d'une garniture & dessert du moment & boisson  
*Fresh Chicken or Fried Fish with today's side & desert & soft beverage*

**11€**

### PETITE FAIM

ENTRÉE + PLAT

STARTER + MAIN COURSE

**28 €**

### GRANDE FAIM

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

**36 €**