

75 Cl. Verre 12 cl

Champagne

Pommery Brut 88 € 18 €

Vins Blancs

2024 IGP Alpilles Les Calans Dme de la Vallongue 29 € 8 €

2021 A.O.P Côtes de Provence « Clarendon » Dme Gavoty 73 €

2021 A.O.P Vacqueyras « Clefs d'Or » Clos des Cazaux 45 €

2022 A.O.C Costières de Nîmes « Roussane » Clos des Centenaires 61€

2025 A.O.C Châteauneuf du Pape Dme A.Mathieu 74 € 16€

2023 A.O.C Châteauneuf du Pape « Lucile Avril » Dme Durieu 92 €

Vins Rosés

2025 Côtes de Provence Saint Max 39 € 9 €

2022 Côtes de Provence « Fantastique » Cht St Marguerite 77 €

Vins Rouges

2021 A.O.C Côtes du Rhône Château des Tours 75€

2021 Vin de Pays Vaucluse Domaine des Tours 51€

2020 A.O.C Lirac Dme de la Mordorée « La Reine des Bois » 69€

2022 A.O.C Rasteau Domaine de la Soumade 35€ 9€

2023 A.O.C Châteauneuf du Pape Dme Juliette Avril 85 € 16 €

2022 A.O.C Châteauneuf du Pape « La Croze » Dme la Célestière 98€

2022 A.O.P Beaujolais "Bien élevé" Perol Anthony 37 €

LE BISTROT
L'HOTEL
D'EUROPE

À LA CARTE

ASPERGES BLANCHES SAUCE HOLLANDAISE 19€

SAUMON GRAVLAX, CHANTILLY AU XÉRES 21€

TOURTE TIÈDE DE CANARD AUX NOISETTES
PLEUROTÉS AU JUS 20€

PÊCHE DU MOMENT, PRINTANIÈRE D'ASPERGES
PETIT POIS, BEURRE LÉGER AU CITRON VERT 25€

GOURMANDISES DU JOUR 9€

MENU BISTROT

28€ ENTREE / PLAT ou PLAT / DESSERT

32€ ENTREE / PLAT / DESSERT

ŒUF MOLLET, ŒUFS AVRUGA

JUS DE CAROTTES ET GINGEMBRE

OU

CUBE DE GRAVLAX TIÈDE, COULIS DE CRESSON

CRÉMEUX DE PETITS POIS

OU

RAVIOLE OUVERTE IMPRIMÉ D'HERBES

FRICASSÉE D'ASPERGES, ÉMULSION D'ASPERGES BLANCHES

TRUITE « BASSE TEMPÉRATURE », FENOUIL

PETITS POIS, POINTES D'ASPERGES

OU

ARAIGNÉE DE VEAU, CONCENTRÉ DE POIREAUX ET NOISETTES

VAPOREUX DE POMMES DE TERRE

OU

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE PRINTEMPS

PAVLOVA FRAISE CLÉRY, CRÈME GLACÉE VANILLE

OU

BISCUIT JOCONDE, CHOCOLAT CARAMEL LACTÉ

OU

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS, PÂTE DE COINGS