DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Nos viandes & salaisons

Les Vaches du Luberon, Gordes 84220
Joassan Frères, Revest du Bion 04150
Le Colombier du Comtat, Sarrians 84260

Nos poissons & crustacés de Méditerranée

Les Truites de l'Isle-sur-la-Sorgue, l'Isle-sur-la-Sorgue 84800
Coté Fish, Le Grau-du-roi 30240
Château Castillonne, Saint-Guilhem le Desert 34150

Nos maraîchers & paysans

Les Paniers de Didier, Cheval-Blanc 84460
Un Coin de Jardin, Robion 84440
Roland Tranchimand, Lacoste 84480
Aux Saveurs des Truffes, Méthamis 84570
Sandrine Faucou, Vachères 04110
Patrick Agnel, Bonnieux 84480
La Ferme Sainte-Cécile, Arles 13200
Domaine Saint Vincent, Mallemort 13370
Moulin Dauphin, Cucuron 84160
Moulin Saint Joseph, Grans 13450

Nos producteurs de fromages & affineurs

Le Mas Alègre, Goult 84220
Lou Canesteou, Vaison-la-Romaine 84110
La Ferme du Petit Luberon, Lauris 84360

Nos torréfacteurs

La Chocolaterie de l'Opéra, Châteaurenard 13160
Café Lomi, Le Poët Laval 26160

Nous croyons en notre responsabilité envers l'environnement,
c'est pourquoi nous proposons de l'eau filtrée dans nos restaurants
afin d'offrir une expérience de qualité tout en réduisant notre empreinte écologique.
6€ par personne

ROAM THE ROADS
Beaumier
OF LANDS REMOTE

Attaché au bonheur simple et aux partages, notre cuisine a le goût vrai d'une pêche,
d'une cueillette, d'une agriculture paysanne où le temps qui passe modèle et façonne nos assiettes.

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Prix nets, taxes et service compris.

MENU MARAÎCHERS

Fleur de courgette en salade de légumes crus et cuits à la menthe

2023 AOP Saint-Joseph, G & J Bott

Haricots verts de Cheval-Blanc, amande abricot melon concombre comme un vol au vent

2024 AOP Châteauneuf du pape, Domaine Tour Saint Michel

Caviar baeri affiné, chou-rave étuvé, anguille fumée maison

2021 AOP Mercurey 1er cru, Domaine Michel Juillot

(supplément de 32€)

Céleri croquant à la truffe noire de Méthamis, sauce blanquette végétale

2023 AOP Rully, 1er cru Grésigny, Domaine Ninot

Socca de lentilles vertes et carottes, brousse à la mélisse et poivre noir

2021 AOP Rully, Chaponnière, Domaine Belleville

Fromages de Provence

2023 AOP Vacqueyras, Domaine Trélus

Glace à l'anis, textures de fraises du Vaucluse, jus de fenouil perlé

NV AOP Champagne, Royal Réserve Rosé, Philipponnat

Menu à 165€
La sélection de notre sommelier 85€

MENU LUBERON

Tartare d'agneau de Sisteron, langoustine et artichaut barigoule à la livèche

2023 AOP Côtes de provence, Le Clos Blanc, Château Martinette

Escargots de Roussillon au pastis, carotte à la poutargue, estragon du Mexique

2022 Vin de France, Stella Ducit, I.Ferrando

Caviar baeri affiné, chou-rave étuvé, anguille fumée maison

2021 AOP Mercurey 1er cru, Domaine Michel Juillot

(supplément de 32€)

Saint-pierre de Méditérranée au fenouil sauvage, vierge tiède condimentée

2023 AOP Touraine, Ancrage, Domaine les Quatre Piliers

Pigeon de Sarrians grillé, navet au lait de chèvre et marjolaine, farce à gratin

2020 AOP Gigondas, Clos derrière vieille, Domaine Santa Duc

Fromages de Provence

2023 AOP Vacqueyras, Domaine Trélus

Glace d'olive noire de Nyons, chocolat en texture et olives confites

1980 AOP Maury, Mas Amiel

Menu à 185€
La sélection de notre sommelier 95€