

# DA ORA

---

## FORMULE DU MIDI

---

25€

Du mercredi au jeudi

---

**SUGGESTION DU CHEF  
DESSERT DU JOUR**

---

Le vendredi

---

**PETITS FARÇIS PROVENÇAUX COMME UN AÏOLI  
DESSERT DU JOUR**

## MENU ENFANT

---

12€

Enfant jusqu'à 12 ans

**Steak haché frais du boucher de Lourmarin (130g)**

Écrasé de pommes de terre

OU

**Pâtes du moment**

**DESSERT**

**Moelleux chocolat**

Crème anglaise

## APÉRITIF

---

### **PLANCHE DA ORA**

Focaccia jambon ibérique et straciatella  
Poulpe mariné, poivrons confit, poichichade maison

18€

## ENTRÉES

---

### **TERRINE DE FOIE GRAS MARBRE**

Gelée d'amande douce, cannelloni de céleri et pomme Granny Smith  
Accompagné de pain d'épices grillé

18€

### **VELOUTE DE CHATAIGNE**

Poêlée de champignons sauvages, éclats de noisette torréfiée  
Et crème épaisse

14€

### **DAMIER DE SAUMON ET CABILLAUD**

Gravelax, tuile à l'encre de seiche, sphères bergamote et framboise

16€

## PLATS

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>BALLOTINE DE PINTADE</b><br>Mousseline de panais et jus au thym  | 26€ |
| <b>RISOTTO DE RIZ VENERE</b><br>Au champignons sauvages<br>Emulsion à la noisette et tuile de pain  | 24€ |
| <b>FILET DE BŒUF</b><br>Façon Wellington<br>Gratin de pommes à l'ail et jus corsé   | 35€ |
| <b>FILET DE SAINT-PIERRE</b><br>Snacké, écailles de courgettes marinées<br>Mille-feuille de pommes de terre et endives caramélisées<br>Emulsion de citron | 29€ |

**SÉLECTION DE FROMAGES DU CHEF** 12€  
Salade à l'huile de noix et confiture de figues

---

## **DESSERTS MAISON**

---

**ENTREMET** 10€  
Chocolat blanc, fruits exotiques

**LA NOISETTE** 10€  
De l'arbre à l'assiette, la noisette en texture

**SALADE DE POIRES CUITES ET CRUES** 10€  
Coulis de poire Williams et sorbet poires

## **BOISSONS CHAUDES**

---

**CAFE ESPRESSO** 2,5 €  
**DOUBLE CAFE** 5 €  
**THE – INFUSION** 4 €