Carte

Entrée/ plat ou plat/ dessert	28 €
Entrée/ plat/ dessert	35 €

ENTRÉES

TOMATES CERISES en plusieurs textures et saveurs - gaspacho - mayonnaise épicée
MELON AU MUSCAT - mostarda - concombre - lonzo fumé
CARPACCIO DE COURGETTES jaunes et vertes - poivrons grillés/marinés - stracciatella fumée
TARTE À LA TOMATE et moutarde - salade du domaine

PLATS DES DAVIDS

PARMIGIANA siphon tomaté - kefta d'agneau aux poivrons
SAUTÉ DE PORC - vin blanc et miel - figues - crémeuse de carottes et carottes rôties
LASAGNE aux légumes du maraîchage de saison - salade du Domaine

DESSERTS

TARTELETTE PALET BRETON à la tagète passion - crème chantilly pistache et fruits de saison
NOUGAT GLACE - fruits confits d'Apt - coulis de fraises du Domaine - nougatine
MI-CUIT CHOCOLAT - farine de châtaigne - chantilly
GLACES - deux parfums au choix - chantilly
ASSIETTE DE FROMAGES +3 €

Carte

SALADES

SALADE DES DAVIDS – Inspiration du moment aux produits du maraîchage - 20 €

TARTINE & SALADE – Gravlax de truite à la betterave - tzatzíki - œufs de saumon - salade du Domaine- 24 €

POUR PATIENTER

TRIO DE TARTINABLES - 10 €

PANISSES - crème d'ail - 10 €

TERASE DES DAVIDS

Les légumes proviennent de notre maraîchage et le pain de notre Fournil.

Carte

Starter/ Main or Main/ Dessert	28 €
Starter / Main / Dessert	35 €

STARTERS

CHERRY TOMATOES - in various textures and flavors - gazpacho - spiced mayonnaise
MELON MUSCAT - mostarda - cucumber - smoked lonzo
ZUCCHINI CARPACCIO - yellow and green - grilled/marinated peppers - smoked stracciatella
TOMATO MUSTARD TART - salad from the garden

MAIN COURSES

PARMIGIANA tomato espuma- lamb kefta with peppers
PORK STEW white wine and honey - figs - creamy carrot purée and roasted carrots
LASAGNA - seasonal vegetables from the garden - salad from the garden

DESSERTS

BRETON SHORTBREAD TARTLET with marigold - pistachio whipped cream and seasonal fruits
FROZEN NOUGAT - candied fruits from Apt - strawberry coulis from the Domaine - nougatine
HALF-BAKED CHOCOLATE CAKE - chestnut flour - whipped cream
ICE CREAM – Two flavors of your choice - whipped cream
CHEESE PLATE +€3

Carte

SALADS

LES DAVIDS SALAD - Chef's inspiration with seasonal garden produce - 20€

TOAST & SALAD – Beetroot- trout gravlax – Tzatziki – Salmon roe – home grown salad - 24€

POUR PATIENTER

TRIO OF SPREADS - 10 €

PANISSES - garlic cream - 10 €

TERRASE DES DAVIDS

Our vegetables come from our own garden, and the bread is made in our bakery - Le Fournil

Nos producteurs

LÉGUMES & HERBES AROMATIQUES
Laurent & Nicole nos maraîchers

PAINS
Anne-Sophie & Valentin de notre Fournil

FROMAGES DE CHEVRE
Jas de Melchior à Simiane la Rotonde

FROMAGES DE BREBIS
Ferme du plateau à Saint Martin de Castillon

TRUITE
Pisciculture Meyer à l'Isle sur la Sorgue

POIS CHICHES
Sandrine Faucou à Vachères

FRUITS CONFITS
De la maison Marcel Richaud à Apt

AGNEAU DE SISTERON

COCHON DU MONT VENTOUX

Nos producteurs

LÉGUMES & HERBES AROMATIQUES
Laurent & Nicole nos maraîchers

PAINS
Anne-Sophie & Valentin de notre Fournil

FROMAGES DE CHEVRE
Jas de Melchior à Simiane la Rotonde

FROMAGES DE BREBIS
Ferme du plateau à Saint Martin de Castillon

TRUITE
Pisciculture Meyer à l'Isle sur la Sorgue

POIS CHICHES
Sandrine Faucou à Vachères

FRUITS CONFITS
De la maison Marcel Richaud à Apt

AGNEAU DE SISTERON

COCHON DU MONT VENTOUX

Carte

LE BRUNCH DES DAVIDS

LES DIMANCHES SUR RÉSERVATION D'AVRIL À DÉBUT NOVEMBRE

35 €

VIENNOISERIES & PAINS DU FOURNIL
Confitures des Davids ou de la maison Brémond

GRANOLA MAISON
Fruits frais & yaourt au miel

PETITE PLANCHE
Charcuterie, fromages et pickles maison

OEUF BIO

SAVEURS DU MARAÎCHAGE
Varient chaque semaine au gré des saisons

CRÉATION DU FOURNIL
Une alliance savoureuse de notre savoir faire

BOISSON FRAÎCHE
Un jus de pommes du Domaine

BOISSON CHAUDE
Un café ou un thé

TERASE DES DAVIDS

Nos Vins

BISTRONOMIE

Une déclinaison en 3 couleurs, vibrante d'expression, véritable joyau de fraîcheur et de fruits, à partager en toute convivialité.

● L'IMPATIENT	2022		5€	21€
● L'ÉPHÉMÈRE	2024		5€	20€
○ L'INATTENDU	2023		5€	21.5€

ÉDITIONS LIMITÉES

Des cépages emblématiques de la Vallée du Rhône ou d'autres plus atypiques, dont l'élevage soigné traduit la richesse et la diversité des sols des Davids.

● 100% CARIGNAN	2023			24.5€
● 100% MARSELAN	2021		6€	24.5€
● 100% SYRAH	2020		7€	24.5€
○ MARSELAN BLANC DE NOIR	2024			32.5€
○ 100% CHARDONNAY	2024			24.5€
○ 100% VIOGNIER	2024			24.5€

LES TERRES

Des cuvées emblématiques du domaine, pour amateurs éclairés. Ces vins sincères et contrastés, révèlent leur fruit dans leur jeunesse et dont la structure promet de belles années en cave.

● TERRE DE TREIMARS	2020	9€	34€
● DERNIÈRES TERRES	2021	7€	31€
○ ARGENTIÈRE	2023	7€	32€

CHÂTEAU D'AUTET

Des vins de caractère qui expriment la parfaite maîtrise des terroirs du Ventoux et cristallisent tout le savoir-faire du Domaine Les Davids.

● CHÂTEAU D'AUTET	2021		43€
○ CHÂTEAU D'AUTET	2023		40.5€
● BRUT D'AUTET		8€	35€

Boissons

SOFT & EAU

EVIAN - 50 CL	3€
BADOIT - 50 CL	3€
JUS DE POMME - 25 CL	3,50€
BOISSON MAISON DU JOUR	3€

CAFÉ & INFUSION

ESPRESSO	2€
CAFÉ	2.50€
INFUSION	4€
CAPPUCCINO	3,50€

RÉSERVEZ VOS DÎNERS-CONCERTS

Live Bands au Chai

HOP ON THE BUS

VE. 27.06

RUTABAGA JAZZ BAND

VE. 11.07

MRS PHILIPS

VE. 25.07

KASHMIR

FUNK-POP-ROCK

VE. 8.08

RÉSERVEZ EN LIGNE

LES VENDREDIS DE 19H30 À 23H

Menu Unique

42€/PP - BOISSONS NON COMPRISES

AMUSE BOUCHE

ENTRÉE

CRÈME DE POIVRONS ROUGES RICOTTA- HARICOTS VERTS - TOMATES CERISES - NOISETEES

PLAT (À PARTAGER)

SOURIS D'AGNEAU CONFITE -
AUBERGINES - CAROTTES
COURGETTES - GRENAILLES

FROMAGES

Sélection de la région

DESSERT

TARTE DU FOURNIL - ABRICOTS
CRÈME PATISSIERE VANILLE

MERCI DE NOUS INFORMER DE TOUT RÉGIME ALIMENTAIRE SPÉCIFIQUE, NOTAMMENT VÉGÉTARIEN

Menu Concert

42 €

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Concombre farci - chèvre frais aux herbes aromatiques du jardin - huile de sésame

PLAT À PARTAGER

Souris d'agneau confite - pommes de terre & légumes rôtis de notre domaine

FROMAGES

Sélection de fromages affinés de notre région

DESSERT

Tarte crumble pommes - poires - abricots - miel - fleur de lavande

Les légumes proviennent de notre maraîchage et le pain de notre Fournil.

Menu Concert

42 €

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE

Concombre farci - chèvre frais aux herbes aromatiques du jardin - huile de sésame

PLAT À PARTAGER

Souris d'agneau confite - pommes de terre & légumes rôtis de notre domaine

FROMAGES

Sélection de fromages affinés de notre région

DESSERT

Tarte crumble pommes - poires - abricots - miel - fleur de lavande

Les légumes proviennent de notre maraîchage et le pain de notre Fournil.

Menu PROVENÇAL

42 €

ENTRÉE

Soupe au pistou

PLAT

Daube provençale - polenta
croustillante - tomate à la provençale

DESSERT

Nougat glacé aux fruits confits d'Apt
coulis de fraises du domaine &
éclats de nougatine

Les légumes proviennent de notre maraîchage et le pain de notre Fournil.

Menu PROVENÇAL

42 €

ENTRÉE

Soupe au pistou

PLAT

Daube provençale - polenta
croustillante - tomate à la provençale

DESSERT

Nougat glacé aux fruits confits d'Apt
coulis de fraises du domaine &
éclats de nougatine

Les légumes proviennent de notre maraîchage et le pain de notre Fournil.