

Carte

Entrée - plat OU plat - dessert

28 €

Entrée - plat - dessert

35 €

ENTRÉES

VELOUTÉ de courges - œuf mollet - tuile dentelle de sarrasin

TEMPURA des derniers légumes d'été - sauce yaourt et citrons verts

TARTE À L'OIGNON caramélisé au miel et genièvre - salade verte

PLATS DES DAVIDS

GNOCCHIS - boulettes d'agneau - champignons rôtis - sauce tomate

COURGES CONFITES au miso - nouilles soba - bouillon sobacha

RAVIOLES à la daube provençale - jus de cuisson - carottes grillées

DESSERTS

TARTELETTE PALET BRETON à la farine de châtaignes - crème de citron au romarin - meringues françaises

NOUGAT GLACÉ - fruits confits d'Apt - coulis de fruits - nougatine

MOELLEUX à la courge et chocolat blanc - poêlée de raisins - caramel au sarrasin

GLACES - deux parfums au choix - chantilly

ASSIETTE DE FROMAGES +3 €

Carte

SALADES

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

POUR PATIENTER

TEMPURA des derniers légumes d'été - sauce yaourt et citrons verts - 10 €

PANISSES - crème d'ail - 10 €

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

POIS CHICHES

Sandrine Faucou à Vachères

FRUITS CONFITS

De la maison Marcel Richaud à Apt

AGNEAU DE SISTERON

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
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€

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€

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€
○	

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€