

Carte

MENU DE PRINTEMPS

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

ENTRÉE

CAROTTES FANES rôties, labneh - zaatar - olives

DUO D'ASPERGES vertes et blanches grillées, crumble de noisettes, crème, mascarpone, aneth.

VELOUTÉ de petits pois à la menthe, crème au parmesan au siphon.

PLATS DES DAVIDS

LASAGNE de printemps - blettes, épinards, oignons, tomates confites, carottes.

PETITES BOULETTES d'agneau-sauce tahini-menthe-grenade-pain pita rattes à l'ail noir.

GRAVLAX DE TRUITE aux agrumes-pickles d'oignons rouges, asperges, sauce acidulée, pain noir.

DESSERTS

PART DE TARTE aux fruits de saison.

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR origine Tanzanie 75% au poivre voatsiperifery.

CHEESE CAKE à la vanille, compotée de fraises.

Carte

SALADES

SALADE DES DAVIDS – Mâche, asperges, pois gourmands, fromages de brebis, petit épeautre, pois chiches, olives, raisin - 20 €

SALADE BANON – Banon rôti au miel de lavande, endives, épinards, asperges, sarrasin- graines de courges - 22 €

EXTRAS

POUR PATIENTER

TRIO DE HOUMOUS - 10 €

- Artichaut, haricots blanc et zaatar.
- Pois chiches, betteraves confites, gingembre.
- Pois chiches, fèves, menthes.

FOCCACIA GARNIE - 8 €

Brousse, asperges rôties, tomates séchées, pistaches, menthe.

RILLETTES DE TRUITE AU CITRON - 10 €

POUR FINIR

PETITS FROMAGES - 10 €

De brebis ou chèvre, miel de châtaignier

GLACE - 6 €

Deux boules, parfums du moment au choix

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	2021	5€	26€		
○ L'ÉPHÉMÈRE	2023	5€	26€		
○ L'INATTENDU	2023	5€	26€		

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€	45€		
● DERNIÈRES TERRES	2021	7€	35€		
○ ARGENTIÈRE	2023	7€	35€		

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			30€	
● 100% MARSELAN	2021	6€		30€	
● 100% SYRAH	2020	7€		29€	
○ MARSELAN BLANC DE NOIR	2024			37€	
○ 100% CHARDONNAY	2024			29€	
○ 100% VIOGNIER	2024			29€	

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			56€	
○ CHÂTEAU D'AUTET	2023			48€	
○ BRUT D'AUTET		8€		40€	

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€