

MENU DU RESTAURANT

Carnet de voyage de votre dîner

À La Ferme de la Huppe, nous défendons une cuisine authentique, sincère et ancrée dans son terroir. Notre auberge gastronomique célèbre les produits frais, bruts et de saison, soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux engagés.

90 % de nos ingrédients proviennent d'un rayon de moins de 15km, privilégiant ainsi les richesses de la région PACA et garantissant une cuisine respectueuse des cycles de la nature.

Nous avons fait le choix d'une carte courte et maîtrisée, proposant deux menus uniques, équilibrés et pensés pour offrir une expérience culinaire complète. Chaque assiette raconte une histoire, celle de notre passion pour les saveurs pures et l'authenticité du terroir.

Dans un cadre chaleureux et convivial, La Ferme de la Huppe invite à une pause hors du temps, où gastronomie rime avec partage et plaisir. Ici, chaque repas devient un moment privilégié, une immersion dans l'essence même de la cuisine provençale, entre tradition et créativité.



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

MENU DU MARCHÉ

*Les propositions du menu du marché sont composées de produits frais et de saison,
achetés bruts et transformés sur place.*

Tous les menus sont précédés d'un amuse-bouche.

LES ENTRÉES

Le pâté en croûte de la ferme

Salade des champs, pickles de légumes racines, vinaigrette et réduction de yuzu

L'œuf mollet

Emulsion et brunoise de pommes de terre, huile de thym et panaché de fleurs sauvages

Les asperges prés belles de Bonnieux

Mayonnaise persil, mouillette au beurre clarifié, condiment mimosa et moutarde sauvage

LES PLATS

Le magret de canard basse température

Calisson d'épinards, pommes croquettes, pissenlits et sauce betterave

Le pavé de mulot en croûte d'olives vertes et noires

Comme un beurre blanc à l'encre de seiche, riz noir de Camargue et carottes

L'épeausotto de la Huppe tout vert

Petits pois fèves, pointes d'asperges, mousse de chlorophylle, lié au fromage de chèvre

LES DESSERTS

L'assiette de fromages affinés

Le pain perdu de la Huppe, crème diplomate, sorbet rhum banane

Choux craquelin, mousse verveine, marmelade de mandarine cannelle, sorbet mangue

Crumble de granola, compoté de rhubarbe au romarin, glace noix de coco

Entrée, plat, dessert : 65€

Entrée, plat, fromage et dessert : 75€

Formule enfants : 30€ entrée et plat ou plat et dessert

MENU DE LA FERME À LA FERME

Nouveau menu de La Ferme de la Huppe, le menu « de la ferme à La Ferme » est un menu dégustation en 6 temps, composé de produits achetés dans le Vaucluse, en direct auprès de nos agriculteurs, éleveurs et producteurs.

Prélude

* * * *

Asperges de Mallemort façon Excelsior
Velouté d'orge crème, huile de romarin, pain toasté et fleurs sauvages

* * * *

Truite fumée de l'Isle-sur-la-Sorgue et émulsion de spiruline
Purée de coco à la poutargue, gâteau de patates douces et fleurs de mauves

* * * *

L'agneau de Lioux
Morille farcie, poireaux sauvages, artichaut et jus d'anis torréfié

* * * *

Tube de chocolat fourré d'un parfait citron,
Sorbet aux plantes et biscuit aux amandes de Gordes

* * * *

Folie Gourmande

80€ par personne, hors boissons
Proposé pour une table entière uniquement



Membre de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs suite à l'attribution du titre de Maître-Restaurateur par Arrêté préfectoral n°2024/06/MR/SPA du 5 juillet 2024

Toutes nos recettes peuvent être adaptées en fonction de nos approvisionnements

Provenance des viandes et des poissons : Région PACA, France

Liste des allergènes disponible sur demande

Tous les allergènes étant travaillés à La Ferme de la Huppe, la présence de traces croisées n'est pas exclue

Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises. Moyens de paiement acceptés : espèces et cartes bancaires