

Nos Menus

Menu Découverte 75 €

Parcours en 3 expériences au choix sur notre carte / 3 courses set menu

Uniquement au déjeuner / Only for Lunch

Menu Classique 90 €

Parcours en 4 expériences au choix sur notre carte / 4 courses set menu

Menu Dégustation 110 €

Parcours en 5 expériences sur notre carte / 5 courses tasting menu

Menu Nano 130 €

Parcours de dégustation complet / 6 courses tasting menu

À la Carte

ENTRÉE

Asperge Verte d'Uchaux, Brocciu Corse, Sumac et Basilic - **28€**
Uchaux Green Asparagus, Corsica Brocciu, Sumac and Basil

Maquereau de Méditerranée, Jeune Fenouil, Gel Citron Verveine, Jus corsé - **30€**
Mediterranean Mackerel, Fennel, Lemon Verbena Condiment, Jus

PLAT

Saint-Pierre de Méditerranée, Mousseron Sauvage et Pommade de Shiso Vert - **50€**
Mediterranean John Dory, Wild Mushrooms and Green Shizo

Carré d'Agneau des Alpilles, Olive de Nyons, Ail Frais de Piolenc - **48€**
Alpilles Rack of Lamb Nyons Black Olives, Piolenc Fresh Garlic

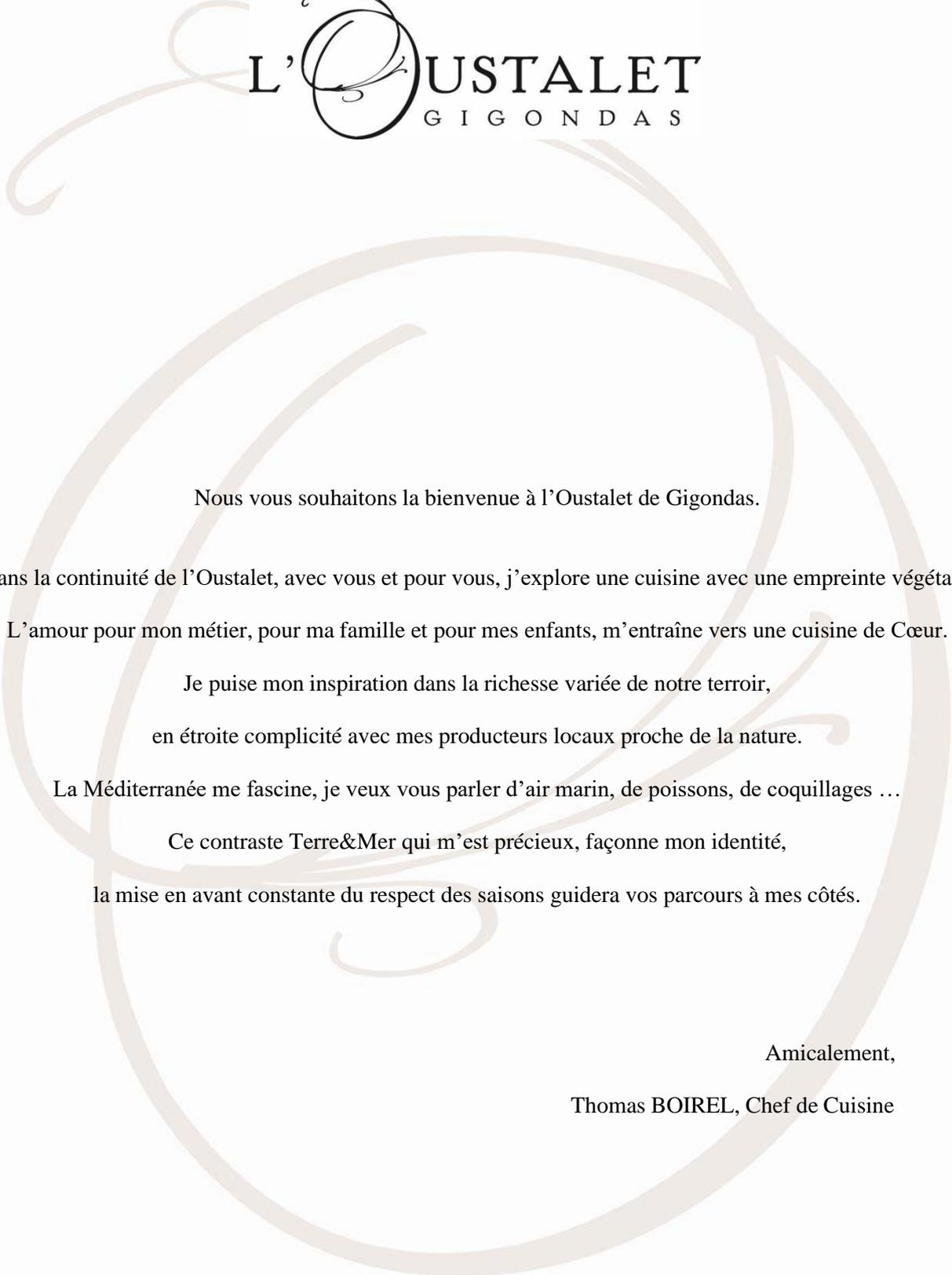
FROMAGE

Chèvre de Provence, Sarriette et Pignon de pin - **20€**
Provencal Aged Goat Cheese, Savory and Pinenuts

DESSERT

Chocolat Noir Valrhona 85%, Thym Frais des Dentelles et Huile d'Olive - **20€**
Valrhona 85% Dark Chocolate, Fresh Thyme from "Les Dentelles" and Olive Oil

La Cléry de Carpentras, la Tanche de Nyons et Romarin - **20€**
Carpentras Cléry, Nyons Tanche and Rosemary



L'OUSTALET
GIGONDAS

Nous vous souhaitons la bienvenue à l'Oustalet de Gigondas.

Dans la continuité de l'Oustalet, avec vous et pour vous, j'explore une cuisine avec une empreinte végétale.

L'amour pour mon métier, pour ma famille et pour mes enfants, m'entraîne vers une cuisine de Cœur.

Je puise mon inspiration dans la richesse variée de notre terroir,
en étroite complicité avec mes producteurs locaux proche de la nature.

La Méditerranée me fascine, je veux vous parler d'air marin, de poissons, de coquillages ...

Ce contraste Terre&Mer qui m'est précieux, façonne mon identité,
la mise en avant constante du respect des saisons guidera vos parcours à mes côtés.

Amicalement,

Thomas BOIREL, Chef de Cuisine