

POUR COMMENCER

LE GASPACHO de courgettes	18.-
LA TARTELETTE de légumes	18.-
L'ASPERGE avec son œuf mollet	21.-
LE CONCHIGLIONI sardine fenouil	18.-
LA SALADE Grange Basse	18.-

LES COCOTTES

L'AGNEAU cuit au four du boulanger	32.-
LA VOLAILLE aux petits légumes	29.-

POISSON & LEGUMES

LA PECHE DU JOUR	35. -
L'AUBERGINE grille et ses légumes	25. -

LES INSPIRATIONS DE FREDERIC**CHEF INSPIRATION**

LA FRAISE en soupe et sorbet citron	12.-
L'ABRICOT amandes et sorbet basilic	14.-
PAVLOVA aux fruits et glace calisson	14.-
CREMEUX AU CHOCOLAT	14.-

LE FROMAGE

La sélection du jour	14.-
----------------------	------

LES PLANCHES

CHARCUTERIE, Salade	15.-
FROMAGES, Salade	15.-
MIXTE, Salade	15.-

TO START

THE GAZPACHO from the Platane
THE VEGETARIAN tartelette
THE ASPARAGUS with a soft-boiled egg
THE CONCHIGLIONI sardine and fennel
THE SALAD Grange Basse

THE POTS

THE LAMB cooked in the baker's oven
THE CHICKEN with vegetables

FISCH & VEGETABLES

THE CATCH of the day
THE EGG PLANT from our potager

OUR PASTRY

THE STRAWBERRY soup and lemon sorbet
THE ABRICOT and basilic sorbet
THE PAVLOVA and calisson ice Cream
THE CREAMY CHOCOLAT

THE CHEESE

Selection of the day

PLANCHES

DRY MEET, salad
CHEESE, salad
MIXED, salad

« L'art de la cuisine, tout éphémère qu'il soit, dépasse de loin le plaisir de manger. »

Notre cher arbre multi-centenaire a retrouvé ses couleurs de saison, son feuillage épais, et toute sa splendeur pour vous accueillir.

Dans ce lieu enchanteur et sa brise rafraichissante, rythmé par le chant des cigales, vous vivrez une expérience inoubliable, avec notre nouvelle carte, créative et généreuse et notre programme d'animations aussi varié que surprenant.

LA TRANSMISSION _ PASSING ON**De la main du jardinier et du fermier à celle du Cuisinier*****From the hands of the gardener and the farmer to the one of the Chefs***

La ferme de Grange-Basse avec ses 45 hectares est située près du village de Viens. Sur cette terre nous cultivons de manière raisonnée les légumes et fruits exclusivement pour nos restaurants Le Platane et le 7^{ème} Élément. Le Domaine des Andéols lui aussi produit et offre à nos amis et clients une multitude de légumes et fruits selon la saison : son exceptionnelle huile d'olive, ses abricots, figes, son potager d'herbes aromatiques et ses fleurs comestibles.

The Grange-Basse farm with its rich soil is located near the beautiful medieval village of Viens. There we growth organically for both our restaurants the Platane and the 7thElement our vegetables and fruits. The Domaine des Andéols also produce for our kitchen its exceptional olive oil, apricots, herbs from our bespoke herbs garden and more according to the season.

THE TEAM

Chef du Platane	Maurice ALEXIS
Chef Pâtissier	Frédéric
Sous-Chef	Martine
Stewarding	Freddy
Stewarding	Ali
Direction et animation	Gregory
Chef de rang	Alice
Service	Inès
Service	Clémentine
Service	Emeline

