

Pour commencer | To start

Carpaccio de poisson aux herbes fraîches <i>Fish carpaccio with fresh herbs</i>	18€
Buratta aux tomates confites et jambon corse <i>Buratta with confit tomatoes and corsican ham</i>	19€
L'œuf mollet de Grange Basse <i>The soft-boiled egg Grange Basse</i>	15€
Conchiglioni Provençal <i>Provençal conchiglioni Pasta</i>	15€
La salade Grange Basse <i>The salad Grange Basse</i>	15€ 23€

Les plats | The dishes
Servis en cocottes | Served on pots

L'agneau cuit au four du boulanger <i>The lamb cooked in the baker's oven</i>	32€
La volaille aux petits légumes <i>The chicken with vegetables</i>	25€
La pêche du jour <i>The catch of the day</i>	30€
Le risotto d'épeautre aux légumes et parmesan <i>Vegetable and parmesan risotto</i>	22€

Nos fromages affinés de la région |
Our selection of cheeses from Luberon

La sélection du jour <i>Selection of the day</i>	14€
---	-----

Nos délicieux desserts |
Our delicious homemade desserts

Figue pochée au parfum de sangria, glace vanille 12€
Poached fig with sangria perfume, vanilla ice cream

Cabosse au chocolat et sauce vanille 11€
Chocolate with praline mousse served with vanilla sauce

Poire pochée aux épices et son crémeux chocolat 12€
Poached pear with spices with creamy chocolate

La pomme façon Andéols 12€
Apple Andéols way

Notre majestueux platane 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 :
De la main du jardinier et du fermier
à celle du cuisinier**

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, ses figues, son potager d'herbes aromatiques et ses fleurs comestibles.

***Passing on :
From the hands of the gardener and the farmer
to the one of the chefs***

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 7th element 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.

