

Semaine du lundi 23 mars au dimanche 29 mars

Menu entrée /plat/dessert 44€ midi et soir

Entrée / plat ou Plat / Dessert 35€

Uniquement les midis en semaine, hors jours fériés

Menu enfant plat/dessert 20€

Accord mets et vins 20€

Un verre de vin différent accompagnant
L'entrée, le plat et le dessert

L'accord est proposé par notre équipe en salle et ne peut être modifié.

Une carte des vins au verre est également disponible.

Foie gras de la maison Godard cuisiné à l'authentique Confit de fruits du moment **(supp7€)**

Domaine de la Réaltière, Pipieou, VDF blanc (Rians)

Ou

Ragoût d'escargot, pois chiche et asperge blanche

Domaine Bouzeron, AOP Bourgogne Aligoté

Ou

Crevettes roses aux condiments « espuma Mayo »

Château Revelette, rosé, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Pêche du jour, boulgour aux épices douces, jus d'arêtes émulsionné

Château Fontvert, Terraire blanc, AOP Luberon

Ou

Agneau de la Roque d'Antheron, blettes multicolores, jus à la menthe verte

Les chiens d'la casse, Skäb, VDF rouge (Esparron)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Reparate, Confiture **(supp14€)**

Chouquette, mascarpone à la pistache, fraises du primeur

Ou

Moelleux chocolat, cœur caramélia

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Haut Marin, n°7, IGP côtes de Gascogne moelleux