

Semaine du lundi 30 mars au Samedi 4 avril

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€)**

Haut Marin, n°6, IGP côtes de Gascogne

Ou

Carpaccio de bœuf mariné au soja et sésame

Domaine Astrado, Pepie rouge, VDF Luberon

Ou

Velouté aux blettes de François, gnocchis de Ricotta

Domaine Jaume, AOP côtes du Rhône blanc

Pêche du jour, fondue de poireaux bio, semoule aux raisins, sauce aux épices orientales

Domaine la Cavalière, entre chien et loup blanc, IGP Méditerranée

Ou

Suprême de poulet jaune, écrasée de pommes de terre au chorizo ibérique, jus aux olives

Domaine Val de Caire, AOP coteaux d'Aix en Provence rouge

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Glace verveine et fruits rouges, génoise imbibée au limoncello,

Meringue italienne

Ou

Moelleux chocolat, cœur coulant caramel au beurre salé

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Porto Cruz, Tawny