

Semaine du lundi 25 mai au dimanche 31 mai

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€)**

Campagne Sarrière, Petit Grain, VDF blanc (Luberon)

Ou

Artichauts et mozzarella, émulsion de la Barigoule, huile de noisette

Fumey Chatelain, AOP Arbois blanc

Ou

Crevettes roses aux condiments, « espuma Mayo »

Château Fontvert, Terraire rosé, AOP Luberon

Pêche du jour, piperade et sauce basilic

Domaine La Cavalière, Le Chant du loup, VDF blanc (Luberon)

Ou

Cochon fermier rôti au sautoir, polenta crémeuse au chorizo « Bellota », jus de rôti

Domaine La Réalitière, Cul-sec, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Chou caramel-salidou

Ou

Abricots en deux textures, glace vanille, chantilly Calisson

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Haut Marin, N°7, IGP Côtes de Gascogne moelleux