

Semaine du lundi 9 au dimanche 15 février

Menu entrée /plat/dessert 40€ midi et soir

Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

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 Coustarret, Renaissance, AOP Jurançon sec

Ou

Ballotine de lapereau à la moutarde à l'ancienne, oignons rouges au vinaigre de framboise

Domaine d'Ouréa, AOP Vacqueyras blanc

Ou

Raviole d'escargots à la persillade, pousses d'épinard, sauce légère aux herbes

Domaine Pernot & fils, La Croix Violette, AOP côte de Nuits-Villages

Pêche du jour, boulgour aux épices douces, jus de bouillabaisse émulsionné

Domaine Astrado, Peyrol blanc, IGP Méditerranée (Luberon)

Ou

Magret de canard du Sud-ouest laqué au gingembre, déclinaison de carottes multicolores

Domaine Haut Marin, Philippe, IGP Côtes de Gascogne rouge

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Eclair, chantilly amande, praliné noisette

Ou

Ile flottante petite Verrière

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Les Arrangés du Sud, Rhum Citron-Passion