

Semaine du lundi 3 au dimanche 9 novembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés

Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Menu entrée /plat/dessert 40€

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 aux verres est également disponible.

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

Château la Sable, M blanc, AOP Luberon

Ou

Velouté de courge Butternut Bio du Puy, copeau de jambon Bellota et pistaches torréfiées

Domaine Jaume rouge, AOP. Côtes du Rhône

Ou

Carpaccio de bar, chair de tourteau liée à une mayonnaise citronnée, huile de persil

Domaine la Cavalière, Entre Chien et Loup blanc, Vdf

Pêche du jour, jeunes pousses d'épinards justes tiédies, sauce vierge au curry

Château Fontvert, Terraire blanc, AOP Luberon

Ou

Blanc de volaille Française pochée au vin jaune,

Pomme purée dans la tradition, sauce aux morilles

Domaine Cailhol Gautran blanc, AOP Minervois

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Petit chou, crémeux Dulcey, crème fouettée chocolat au lait

Ou

Riz au lait, perles du japon, fruits exotiques

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

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