

Formules

servies midi et soir, 7/7

33€ / entrée + plat ou plat + dessert

39€ / entrée + plat + dessert

14€ / une entrée 24€ / un plat 9€ / un dessert

----- Entrées -----

Suggestion du chef

ou

Pâté en croûte de volaille pistachée, pickles de légumes et cannelés aux noix

ou

Salade de croustillants de chèvre, jambon de Bayonne, pesto de tomate

ou

Taboulé aux légumes confits et crevettes, œufs fermier label rouge façon mimosa à la chair de homard, saumon gravlax et financier

ou

Foie gras de canard au Muscat de Beaumes-de-Venise > **supplément 5€**

ou

Assiette terre et mer: Magret fumé farci au foie gras financier à la mozzarella et carpaccio de saumon gravlax, salade de queues d'écrevisses et chair de homard, sauce vierge aux agrumes >

supplément 3€

----- Plats -----

Suggestion du chef

ou

Pièce de bœuf et frites maison

ou

Poisson du Marché

ou

Hamburger du Moment: Pain de la boulangerie Lefevre, effiloché de cochon confit et jambon de la Crau, morbier au lait cru et galette de pommes de terre à l'ail des ours, frites maison

ou

Tartare de bœuf charolais au couteau, pommes dauphines maison

ou

Grosse crevette sauvage poêlée, gratin de de saint jacques au chorizo ibérique, tatin de pommes de terre à l'huile d'olive bio du château de Montfrin > **supplément 5€**

----- Fromages et desserts -----

Suggestion du chef

ou

Coulommiers au lait cru et chèvre de nos régions

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Autour de l'agrumes: Verrine de crème citron yuzu, moelleux à l'orange, mini bouchée Glacée parfumée à la mandarine, glace grand Marnier, sauce caramel orange sanguine

ou

Gâteau au chocolat-spéculoos, sauce caramel beurre salée, glace vanille de la ferme de Miaam

ou

Assiette Gourmande: crème brûlée, gâteau chocolat spéculoos, rose des sables et autour de l'agrumes, glace fleur de lait au miel de la ferme Miaam > **supplément 3€**

ou

Glace artisanales - trois parfums au choix :

chocolat - vanille - café - rhum raisin - citron - fraise - passion