

Semaine du lundi 6 au dimanche 12 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€)**

Domaine Coustarret, Renaissance, AOP Jurançon sec

Ou

Gaspacho d'asperges vertes, pignons de pin et copeau de jambon Bellota

Domaine Val de Caire, Ugni Blanc, VDF (Rognes)

Ou

Maquereau fumé, compotée d'oignons rouges, petits pois et fèves

Domaine Cailhol Gautran, Esperandieu blanc, AOP Minervois

Pêche du jour, pousses d'épinards juste tiédies, vierge au curry

Château Fontvert, Terraire blanc, AOP Luberon

Ou

Filet de veau cuit au sautoir, mezzirigatoni au vieux parmesan, jus de rôti

Domaine Monplézy, Canon huppé, IGP Côtes de Thongue rouge

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Finger chocolat noir Valhrona, praliné noisette, chantilly cacao

Ou

Riz au lait, glace et fraises cuisinées dans leur jus

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

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