

Semaine du lundi 21 au dimanche 27 septembre

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€)**

La campagne Sarrière, Petit Grain, VDF blanc (Luberon)

Ou

Velouté glacé de courgette, tartare de tomates anciennes à la menthe, tartine gourmande

Château Revelette rosé, AOP Coteaux d'Aix-en-Provence

Ou

Carpaccio de thon rouge, marinade sauce soja, parmesan rapé

Domaine Astrado, Pépie rouge, VDF (Luberon)



Pêche du jour, haricots coco en déclinaison, jus émulsionné

Château la Sable, cuvée Marie, AOP Luberon blanc

Ou

Onglet de bœuf laqué au gingembre, écrasée de pommes de terre à la cébette

Domaine Gayda, Chemin de Moscou, IGP Pays d'Oc rouge



Assiette de fromages

fromagerie Panache (supp14€)

Panna-cotta à la verveine, coulis pêche

Ou

Petit chou- crème fouettée au thé Matcha, sauce chocolat

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Haut Marin, N°7, IGP Côtes de Gascogne



Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Europe. Prix nets, taxes et service compris