

En Entrées...

Salade printanière (asperges, haricots, tomates, fruits rouges)	10€
Ravioles de Bœuf à la Provençale Maison	12€
Foie gras poêlé aux pommes et réduction de vinaigre rouge	16€

En Plats...

Poêlée de seiches persillées et son duo de tagliatelles	19€
Saint-Jacques fraîches au Risotto d'asperges et émulsion de crustacé	23€
Entrecôtes Black Angus sauce foie gras et mousseline de pomme de terre	26€
Burger et potatoes maison	18€

Plat du moment.....

Tartare de thon frais (gingembre, citron, ciboulette, échalote)	20€
Tête de veau vinaigrée et légumes vapeurs	21€

Nos Mijotés...

Daube de Poulpe au lard Maison	24€
Pied paquets à la Marseillaise	23€

Desserts...

Baba au Rhum XXXL du Boulanger du village	11€
Chou caramélisé à la crème de Mandarine	8€
Tarasque au chocolat Maison	8€
Fromage de chèvre du pays	8€

Toute personne ayant des allergies
Produits frais cuisinés avec passion





Restaurant Le Vin'Olive

Entrées



- Poelée forestière 12€
- Randes de Rouget et son gaspacho 13€
- Foie gras de Canard maison aux figues 14€
- Brick de brebis olive pesto et chiffonade de Speck 12€
- Melon en gelée et noix de Taureau séchée 13€

Plats

- Paré de Taureau AOP sauce Vignoble et tagliatelles de légumes 21€
- Canon d'agneau en croûte Sauce champignon et mousseline 26€
- Joues de Lotte à La crème de chorizo et haricots coco 26€
- Lieu noir au couli de Poivron et samossas de légumes 21€
- Parmentien de joues de Goret et salade jeunes pousses 20€
- Barbare de Taureau à La Méditerranéenne 24€
- Burger de Taureau et Potatoes maison 20€
- Assiette Végétarienne 20€

Nos Mijotees

- Daube de Poulpes au Lard maison 24€
- Pied Paquets à La Marseillaise 25€

Desserts

- Dôme glacé à La chotaigne et noix caramélisées 10€
- Baba au Rhum XXL du boulanger du Village 11€
- Mille-feuill de Pêche romarin et son caramel 9€
- Mi figue - Mi raisin 8€
- Tarasque au chocolat maison 9€
- Riz au Lait à La fleur d'oranger caramélisée 9€
- Fromage de chèvre de La Cadière 8€

Service 12h 14h30 - 19h00 - 21h30