

Semaine du lundi 13 au dimanche 19 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€)**

Haut Marin, N°6, IGP Côtes de Gascogne blanc

Ou

Royale d'asperges, crumble aux olives noires, espumas Picorino

Domaine la Cavalière, Entre chien et loup, VDF blanc (Lourmarin)

Ou

Saumon mariné à l'aneth, avocat, pickles et agrumes

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

Pêche du jour, petits légumes au pistou, sauce émulsionnée

Mas Magnan, Pont des anglais, IGP Pays d'Hérault blanc

Ou

Cochon fermier, pommes purée dans la tradition, radis et jus au beurre noisette

Domaine Astrado, Pépie rouge, IGP Méditerranée

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Chou crémeux pistache, chantilly cerise Amarena

Ou

Tarte Tatin, glace caramel, chantilly fève Tonka

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Roman des vignes, Gypzi, Pétillant Naturel blanc