

Semaine du vendredi 1 mai au dimanche 3 mai

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€)**

Château la Sable, Les choupiçons, VDF blanc (Luberon)

Ou

Chair de tourteau lié à la mayonnaise et estragon, tartare concombre, échalotes, huile d'herbes

Fisher Family, Vif la vie !, VDF blanc (Jouques)

Ou

Pressé de joue de bœuf confit à la Syrah, « mayo » à la moutarde en grains

Domaine Astrado, Pépie rouge, IGP Méditerranée

Pêche du jour, boulgour aux épices orientales, jus de bouillabaisse émulsionné

Domaine Alzipratu, Pumonte, AOP Corse - Calvi blanc

Ou

Magret de canard du Sud-Ouest laqué au gingembre, mousseline de patates douces et fruit rôti

Combel-la-Serre, Le pur fruit du Causse, AOP Cahors

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Chou praliné-amande

Ou

Tarte Feuilletée, fraises et menthe de François Aurain

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

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