

Semaine du lundi 2 au dimanche 8 février

Menu entrée /plat/dessert 40€ midi et soir

Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

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 aux verres est également disponible.

Foie gras de la maison Godard cuisiné à l'authentique Confit de fruits du moment (**supp7€**)

Domaine Laura Aillaud, Entre 2 eaux, VDF blanc (Luberon)

Ou

Œuf cuit à basse température, lentilles vertes du Puy et lard fumé

Domaine la Cavalière, Entre Chien et Loup rouge, IGP Méditerranée

Ou

Carpaccio de daurade et poulpe, vinaigrette à l'orange, huile de ciboulette

Château Revelette, PUR blanc, VDF (Jouques)

Pêche du jour, pommes purée dans la tradition, jus de matelote

Domaine Astrado, Solstice blanc, IGP Méditerranée

Ou

Caille désossée laquée au miel et soja, choux rouge braisé à la Syrah et châtaigne

Maxime-François Laurent, Il fait Soif, AOP Côtes du Rhône rouge

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Autour du citron et du marron ; sorbet citron, chantilly marron, siphon yuzu

Ou

Chou au praliné noisette

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, N°7 blanc, IGP Côtes de Gascogne