

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-Reparate, 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*