

Semaine du lundi 13 juin au dimanche 19 juillet

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€)**

Campagne Sarrière, Petit Grain, VDF blanc (Luberon)

Ou

Gaspacho andalou, tomates anciennes et copeau de jambon Bellota

Domaine du Coffre, Le chant des Vignes rosé, AOP Luberon

Ou

Thon mi-cuit, bouillon betterave-citronnelle, légumes crus et cuits

Domaine la Barbinière, Les silex, AOP Fiefs vendéens



Pêche du jour, linguine de courgettes à l'huile d'ail, sauce vierge

Domaine Hélène Bleuzen, Ariane blanc, IGP Vacluse

Ou

Magret de canard du Sud-Ouest laqué au gingembre,

Purée de pommes de terre et nectarine

Domaine Laura Aillaud, Terre à Terre, VDF rouge (Luberon)

Assiette de fromages

fromagerie Panache (supp14€)

Panna Cotta végétale à la verveine et pêche de vigne

Ou

Profiterole, glace caramel salé, noisettes caramélisées

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

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

