

Semaine du vendredi 31 octobre au dimanche 2 novembre

**Uniquement les midis en semaine hors jours fériés**

**Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€**

**Menu entrée /plat/dessert 40€**

**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€)

*Château la Sable, petit M blanc, AOP Luberon*

Ou

Profiterole d'escargots à la persillade, tombée d'épinards, fine purée d'ail

*Domaine Jaume blanc, AOP. Côtes du Rhône*

Ou

Vitello Tonnato façon « petite Verrière »

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

\*\*\*

Pêche du jour, risotto au safran et petits légumes, jus de bouillabaisse émulsionné

*Domaine Astrado, Solstice blanc, IGP. Méditerranée*

Ou

Magret de canard du Sud-ouest laqué au gingembre,

Mousseline de patates douces et champignons sautés

*Domaine les Garriguettes, Rouge, AOP. Châteauneuf du Pape*

\*\*\*

**Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache**

**Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figues - 14€**

\*\*\*

Dacquoise, feuillantine, crème onctueuse Banane-passion,

Crème fouettée chocolat au lait

Ou

Sablé Linzer citron, ananas caramel, chantilly Ivoire vanille

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

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