

# Formules

*servies midi et soir, 7/7*

**33€ / entrée + plat ou plat + dessert**

**39€ / entrée + plat + dessert**

**14€ / une entrée    24€ / un plat    9€ / un dessert**

## ----- Entrées -----

Suggestion du chef

Taureau de Camargue AOP et cochon de la Crau en terrine, sauce gribiche et focaccia maison au thym

ou

Salade de croustillants de chèvre, jambon de Bayonne, pesto de tomate

ou

Tarte fine provençale aux sardines à l'escabèche, involtini d'aubergines à la ricotta, tagliatelles de courgettes et coulis de tomates piquillos

ou

Foie gras de canard au Muscat de Beaumes-de-Venise > **supplément 5 €**

ou

*Assiette terre et mer: Magret fumé farci au foie gras, focaccia maison accompagné de Maki de saumon fumé, concombre et fromage frais, chair de homard et cake au crabe > **supplément 3€***

## ----- Plats -----

Suggestion du chef

ou

Pièce de bœuf et frites maison

ou

Poisson du Marché

ou

Hamburger de l'alambic, steak haché charolais, Saint Marcellin, pesto, coppa, galette de pommes de terre, salade et frites maison

ou

Tartare de bœuf charolais au couteau, croustillants de pommes de terre à l'ail des ours

ou

Grosse crevette sauvage poêlée, gratin de saint jacques à la Provençale et au chorizo ibérique, tatin de pommes de terre à l'huile d'olive bio du château de Montfrin >

**supplément 5€**

## ----- Fromages et desserts -----

Suggestion du chef

ou

Coulommiers au lait cru et chèvre de nos régions

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Gâteau moelleux au fromage blanc et aux fruits rouges, sorbet fraise Mara des bois et coulis de framboise à la menthe poivrée

ou

Gâteau au chocolat-spéculoos, sauce caramel beurre salée, glace vanille de la ferme de Miaam

ou

Assiette Gourmande: crème brûlée, gâteau chocolat spéculoos, rose des sables, moelleux aux fruits rouges, dessert du jour, glace fleur de lait au miel de la ferme Miaam > **sup 3€**

ou

Glaces artisanales - trois parfums au choix:

chocolat - vanille - café - rhum raisin - citron - fraise - passion