

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache
Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache
Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache
Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€

Semaine du lundi 15 au dimanche 21 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés
Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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

Maison Baptistine, Augustine blanc 2023

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, Côteaux d'Aix, blanc

Ou

Ravioles d'escargots au beurre d'ail, coulis de persil, émulsion aux herbes

Daumaine Jessiaume, Bourgogne, blanc

Pêche du jour, butternut bio d'Aurélien Knapping, sauce citronnelle

Château Landra, Ventoux, blanc

Ou

Agneau de lait de la « Roque d'Antheron », déclinaison de pois chiches et harissa maison

Château La Sable, Luberon, rouge

Chou, crème onctueuse pistache, cerises Amarena

Ou

Ganache chocolat Valhrona, glace vanille,

noisette caramélisées, caramel, crème fouettée café

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache
Du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figes 14€