

Semaine du lundi 30 juin au 6 dimanche juillet

Uniquement les midis en semaine : Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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.

Foie gras de la maison Godard cuisiné à l'authentique
Confit de fruits du moment (supp 7€)

La préceptorie, cuvée Aurélie, Maury 2022 rouge

OU

Gaspacho Andalou, copeau de jambon Bellota et tomates anciennes

Domaine du Coffre, le champs des vignes, 2024 rouge

OU

Petits pois, maquereau fumé, crème d'oignons doux

Hélène Bleuzen, Ariane, IGP Vaucluse blanc

Pêche du jour, courgettes petits légumes au pistou,

Sauce « gingembre citronnelle »

Domaine Jaume, côtes du Rhône blanc, 2023, Blanc

Ou

Suprême de poulet jaune, Riste d'aubergines

Au chorizo Ibérique, jus de rôti

Domaine de l'épopée, A la rue, Luberon 2023, Rouge

Petit Chou-chocolat noir Valrhona

Ou

Bavaroise Caramel-Vanille, streusel Cacao

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin Vénus N°7

Assiette de fromages affinées par la fromagerie de Cucuron

Et du Puy Sainte Réparate Confiture de tomates vertes 14€