Semaine du lundi 14 juillet au 20 dimanche juillet

Uniquement les midis en semaine hors jour 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 (supp 7€)

Domaine Ginies, Côtes du Rhône, 2024

OU

Crevettes roses, guacamole, espuma aux sucres de crustacés

Château Revelette, Côteaux d'Aix en Provence 2023, Rosé

OU

Tout en fraîcheur, crème bulgare, légumes croquants, huile d'olive de la Cavalière

Domaine du Coffre, Luberon 2024, blanc

Pêche du jour, risotto au safran, jus de piment doux émulsionné

Domaine Fonvert, Terraire Luberon 2024, blanc

Ou

Agneau de lait de la Roque d'Anthéron, « harissa maison »

et pois chiches en 2 textures

Domaine de la Cavalière, Le chant du Loup, Luberon 2024, Rouge

Chou chocolat-Tonka

Ou

Sorbet melon dans une crème de Calisson, croquant aux amandes

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Haut Marin n°8, Côtes de Gascogne

Assiette de fromages affinés par la fromagerie de Cucuron

Et du Puy Sainte Réparate Confiture de tomates vertes 14€