

Semaine du lundi 1 juin au dimanche 7 juin

**Menu entrée /plat/dessert 44€ midi et soir**

**Entrée / plat ou Plat / Dessert 35€**

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

**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 au verre est également disponible.

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

*Château la Sable, Les choupissons, VDF blanc (Luberon)*

Ou

Maquereaux grillés, guakiwi, bouillon coco légèrement épicé

*Château Revelette, PUR, VDF blanc (Jouques)*

Ou

Ballotine de lapereau à la moutarde à l'ancienne, oignons rouges au vinaigre de framboise

*Fumey Chatelain, Brouille Ménage, AOP Arbois rouge*

\*\*\*

Pêche du jour, petits légumes primeurs cuisinés à la persillade, jus vert émulsionné

*Hélène Bleuzen, blanc, AOP Ventoux*

Ou

Magret de canard du Sud-ouest laqué au gingembre, purée de pommes de terre et abricot

*Domaine Astrado, Pépie rouge, VDF (Luberon)*

\*\*\*

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

**Du Puy-Sainte-Reparate, Confiture **(supp14€)****

\*\*\*

Panna cotta, glace au lait, confiture de lait

Ou

Chouquette, crémeux pistache, fraises de François Orain

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

*Mattéi, Cap Corse blanc*