

Semaine du lundi 7 au dimanche 13 septembre

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€)**

Domaine Laura Aillaud, Amorcito, VDF blanc (La tour d'Aigues)

Ou

Gaspacho Andalou, tomates anciennes et copeau de jambon Bellota

Domaine Astrado, Pépie rouge, IGP Méditerranée (Luberon)

Ou

Ceviche de daurade au lait de coco, poivrons et laitue, huile de sésame

Château Fontvert, Terraire blanc, AOP Luberon

Pêche du jour, fine brandade et fenouil croquant, jus de bouillabaisse

Domaine Hélène Bleuzen, Ariane blanc, IGP Vaucluse (Ventoux)

Ou

Cochon fermier cuit au sautoir, riste d'aubergines et jus au romarin

Château Revelette, PUR carignan, VDF rouge (Jouques)

Assiette de fromages

fromagerie Panache (supp14€)

Ganache chocolat noir, glace vanille, noisettes caramélisées, espumas café

Ou

Petit chou- crème citron meringuée

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Haut Marin, N°7, IGP Côtes de Gascogne blanc moelleux

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en Europe. Prix nets, taxes et service compris

