

Semaine du lundi 31 au dimanche 6 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.



Carpaccio de bœuf mariné au soja, sésame et wasabi

Domaine Astrado, Pépie rouge, IGP Méditerranée (Luberon)

Ou

Gnocchi à la crème de courgette, fleurs de courgettes et mozzarella

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

Pêche du jour, petits légumes de nos maraîchers au pistou, sauce émulsionnée

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

Ou

Suprême de poulet jaune à la basquaise, julienne de chorizo ibérique, jus de rôti

Château Revelette, PUR carignan, VDF rouge (Jouques)

Assiette de fromages

fromagerie Panache (supp14€)

Profiterole, glace vanille, chocolat Valhrona

Ou

Sablé au citron meringué

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

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

