

# Formules

servies midi et soir,

**33€ / entrée + plat ou plat + dessert**

**39€ / entrée + plat + dessert**

**14€ / une entrée    24€ / un plat    9€ / un dessert**

## ----- Entrées -----

Suggestion du chef

ou

Taureau de Camargue AOP et cochon de nos régions en terrine, sauce gribiche et focaccia maison au thym

ou

Salade de croustillants de chèvre, jambon de Bayonne, pesto de tomates

ou

Tarte fine provençale aux sardines à l'escabèche, involtini d'aubergines à la ricotta, tagliatelles de courgettes et coulis de tomates aux piquillos

ou

Foie gras de canard au Muscat de Beaumes-de-Venise > **supplément 5 €**

ou

Assiette terre et mer: Magret fumé farci au foie gras, focaccia maison accompagné de Maki de saumon fumé, concombre et fromage frais, chair de homard et cake au crabe > **supplément 3€**

## ----- Plats -----

Suggestion du chef

ou

Pièce de bœuf et frites maison

ou

Poisson du Marché

ou

Tartare de bœuf charolais au couteau, frites maison

ou

Grosse crevette sauvage poêlée et noix de saint jacques marinées, tatin de pommes de terre à l'huile d'olive bio du château de Montfrin et chorizo ibérique > **supplément 5€**

## ----- Fromages et desserts -----

Suggestion du chef

ou

Coulommiers au lait cru et chèvre de nos régions

ou

Crème brûlée à la vanille

ou

Gâteau moelleux au fromage blanc et aux fruits rouges, sorbet fraise Mara des bois et coulis de framboise à la menthe poivrée

ou

Gâteau au chocolat-spéculoos , sauce caramel beurre salée, glace vanille de la ferme Miaam

ou

Assiette Gourmande: crème brûlée, gâteau chocolat spéculoos , rose des sables, moelleux aux fruits rouges, dessert du jour , glace fleur de lait au miel de la ferme Miaam > **sup 3€**

ou

Glace artisanales - trois parfums au choix:

chocolat - vanille - café - rhum raisin - citron - fraise - passion