

Semaine du lundi 2 mars au dimanche 7 mars

Menu entrée /plat/dessert 40€ midi et soir

Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

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 Jaume, AOP côtes du Rhône blanc

Ou

Vitello Tonnato de « la petite Verrière »

Château Revelette, rosé, AOP Coteaux d'Aix en Provence

Ou

Royale d'asperges vertes, crumble et émulsion Pecorino

Domaine Jourdan, VDF blanc (Rognes)

Pêche du jour, petits légumes au Pistou, sauce émulsionnée

Domaine La Barbinière, les silex blanc, AOP Fiefs vendéens

Ou

Chapon fermier de la Roque d'Anthon lentilles vertes du Puy, sauce morilles

Lers chiens d'la casse, Pinache, VDF rouge (verdon)

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Eclair chocolat -praliné noisette

Ou

Pavlova aux fruits de saison

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Haut Marin, n°7, IGP Côtes de Gascogne moelleux