

Semaine du lundi 29 juin au dimanche 5 juillet

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 Choupiçons blanc, VDF (Luberon)

Ou

Velouté glacé de courgettes, tartare de tomates à la menthe, tartine gourmande

Domaine La Cavalière, Entre chien et loup, VDF blanc (Lourmarin)

Ou

Vitello Tonnato de « la Petite Verrière »

Domaine Astrado, Pépie rouge, IGP Méditerranée

Pêche du jour, fine brandade, fenouil croquant et son jus de fane émulsionné

Château Bois Brinçon, Terre de grès, AOP Anjou blanc

Ou

Cochon fermier cuit au sautoir, ratatouille, copeau de jambon Bellota et jus de rôti

Domaine Hélène Bleuzen, Le Clos, AOP Ventoux rouge

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Abricots rôtis au miel de romarin, crème mascarpone anisée

Ou

Chou, crémeux pistache, cerise Amarena

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Mattéi, Cap Corse blanc