

Semaine du lundi 24 au dimanche 30 novembre

Menu entrée /plat/dessert 40€

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 aux verres est également disponible.

Foie gras de la maison Godard cuisiné à l'authentique Confit de fruits du moment **(supp7€)**

Laura Aillaud, Libre comme l'air, VDF. Blanc (Luberon)

Ou

Poulpe de roche, « poireau brûlé »

Vinaigrette aux sucs de crustacés

Domaine Astrado, Peyrol blanc IGP. Méditerranée

Ou

Tarte fine, champignons sautés, oignons confit, jus réduit

Les Chiens d'la Casse, Pinâche, VDF. Rouge (Verdon)

Pêche du jour, risotto, choux fleurs bio de Pertuis, sauce aux épices douces

Château Revelette, PUR blanc, VDF. (coteaux d'Aix)

Ou

Joue de bœuf braisé au vin rouge,

Polenta crémeuse au chorizo ibérique et carottes fondantes

Domaine Gramenon, Poignée de Raisins, AOP Côtes du Rhône rouge

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Panache

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

Chou, chantilly marrons, éclats de marrons confits

Ou

Poire comice, crème au citron yuzu, biscuit noisette,

Marmelade et sorbet poire

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Haut Marin, N°6 blanc, IGP Côtes de Gascogne