

Semaine du lundi 1 au dimanche 7 septembre

Uniquement les midis en semaine hors jours fériés

Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Accord mets et vins 18€

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.

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

Carpaccio de loup, chair de tourteau lié à la mayonnaise

La Cavalière, Le Chant du loup, Vin de France (Luberon), blanc

OU

Gaspacho Andalou, tomates anciennes et copeau de jambon Bellota

Les Chiens d'la casse, Mukafu, Vin de France (Verdon), rouge

Pêche du jour, jeunes pousses d'épinards juste tiédies, sauce vierge au curry

Domaine du Coffre, Le chant des vignes, AOP Luberon, blanc

Ou

Filet de veau cuit au sautoir, fine ratatouille et julienne de chorizo Ibérique

Domaine Jaume, AOP Côtes du Rhône, 2022

Profiterole, glace vanille, sauce au chocolat Valhrona, Streusel Cacao

Ou

Riz au lait et Crème caramel au beurre salé

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Haut Marin, Vénus n°7, IGP Gascogne, blanc

**Assiette de fromages affinés par la fromagerie de Cucuron
Et du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de figues 14€**