

Semaine du lundi 28 juillet au dimanche 3 Aout

Uniquement les midis en semaine hors jour 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€

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

Haut Marin n°6, IGP Côtes de Gascogne 2023

OU

Maquereaux marinés sauce soja et grillés, sur un Guakiwi, sauce coco-gingembre

Domaine Jaume, Côtes du Rhône, blanc

OU

Gaspacho Andalou, tomates anciennes,
Copeau de Jambon « Bellota »

Domaine du Coffre, AOP Luberon 2024, rosé

Pêche du jour, fine brandade et sauce au basilic du Puy

Domaine de la Cavalière, Le chant du Loup, Vin de France 2024, blanc

Ou

Caille désossée, laquée au miel et soja, risotto de
petits épautres du Ventoux

Château Lascaux, Carra, Pic Saint Loup, rouge

Chou, crème chocolat blanc Valhrona, sauce chocolat, noisettes caramélisées

Ou

Poêlée de Reine Claude, croustillant, glace et pain d'épices

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Château La Sable, grand M, blanc

**Assiette de fromages affiné par la fromagerie de Cucuron
Et du Puy-Sainte-Réparate, Confiture de tomates vertes 14€**