

Semaine du lundi 23 juin au dimanche 29 juin

Uniquement les midis en semaine : Entrée / plat ou Plat / Dessert 32€

Menu entrée /plat/dessert 40€

Menu enfant plat/dessert 20€

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.

Foie gras de la maison Godard cuisiné à l'authentique

Confit de fruits du moment (supp 7€)

La préceptorie, cuvée Aurélie, Maury 2022 rouge

OU

Carpaccio de thon rouge mariné sauce soja, condiments, guacamole

Hélène Bleuzen, Ariane, IGP Vacluse blanc

OU

Vitello Tonnato de la Petite Verrière

La sable, les choupiçons, Vin de France rouge

Pêche du jour, courgettes vertes du Puy « Al dente » sauce vierge au curry

Château fontvert, Terraire, 2023, Blanc

Ou

Magret de canard du Sud-Ouest laqué au gingembre,

fine purée de patate douce et fruits rôtis

Domaine de l'épopée, A la rue, Luberon 2023, Rouge

Chou caramel-salidou

Ou

Panna Cotta aux fruits rouges

Ou

Fruits découpés, sorbet, chantilly En toute simplicité

Domaine Gardiès, muscat de Rivesaltes, 2022

Assiette de fromages affinées par la fromagerie de Cucuron

Et du Puy Sainte Réparate Confiture de tomates vertes 14€